MC285TATC**

Magnetronoven

Gebruiksaanwijzing en kooktips

imagine the possibilities

Bedankt voor het aanschaffen van dit Samsung-product. U kunt het product registreren op

www.samsung.com/register

Planet First **100 % Recycled Paper**

Deze handleiding is gemaakt van 100 % gerecycled papier.

SAMSUNG

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 1 10/8/2012 2:33:03 PM

NEDERLANDS

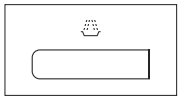
INHOUD

Korte aanwijzingen voor direct gebruik 2
De energiebesparingsstand instellen 3
Bedieningspaneel 3
Oven 4
Accessoires 4
Over deze gebruiksaanwijzing 5
Belangrijke veiligheidsinformatie. 5
Legenda van symbolen en pictogrammen 5
Maatregelen ter voorkoming van mogelijke overmatige blootstelling aan microgolven. 5
Belangrijke veiligheidsaanwijzingen 6
Correcte verwijdering van dit product (elektrische & elektronische afvalapparatuur) 8
De magnetronoven installeren 9
De magnetronoven reinigen 9
De klok instellen 10
Controleren of de oven goed werkt 10
De werking van een magnetronoven 10
Wat te doen in geval van twijfel of bij problemen 11
Bereiden/Opwarmen 12
Vermogensstanden en bereidingstijden 12
De bereiding beëindigen 13
De bereidingstijd bijstellen 13
De functie voor automatisch bereiden gebruiken 13
Automatisch opwarmen 14
De functie voor snel ontdooien gebruiken 15
De functie voor snel ontdooien gebruiken 16
Het geluidssignaal uitschakelen 17
Veiligheidsvergrendeling van de magnetronoven 17
De functie bereiding met sensor gebruiken 18
Instellingen voor bereiding met sensor 18
Bereiding in meerdere fasen 20
De oven snel voorverwarmen 21
Bereiden met hete lucht 22
Accessoires selecteren 22
Grillen 23
De magnetron en de grill combineren 23
Combinatiestand magnetron en hete lucht 24
Richtlijnen voor kookmaterialen 25
Kooktips 26
De magnetronoven opbergen of laten repareren 35
Technische specificaties 36

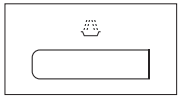
KORTE AANWIJZINGEN VOOR DIRECT GEBRUIK

Als u een gerecht wilt bereiden.

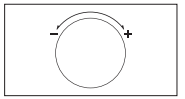
1. Zet het gerecht in de oven.
Druk op de toets **Magnetron** ( ).



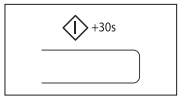
2. Druk op de toets **Magnetron** ( ) totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven.



3. Stel de gewenste bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.



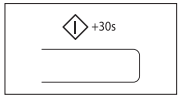
4. Druk op de toets **Start/+30s** (+30s).



Resultaat: De bereiding begint.

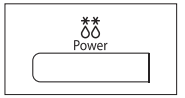
- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0" in het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal weer.

Als u 30 seconden wilt toevoegen.
Laat het gerecht in de oven staan.
Druk voor elke 30 seconden extra die u wilt toevoegen, één keer op de toets **Start/+30s** (+30s).

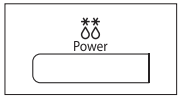


Als u voedsel wilt ontdooien.

1. Zet het bevroren gerecht in de oven.
Druk op de toets **Automatisch ontdooien** (Power).

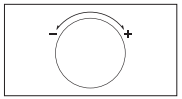


2. Selecteer het type voedsel door de toets **Automatisch ontdooien** (Power) in te drukken totdat de gewenste categorie verschijnt.

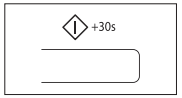


MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 2 10/8/2012 2:33:03 PM

3. Stel het gewicht in met behulp van de **draaiknop**.



4. Druk op de toets **Start/+30s** (+30s).



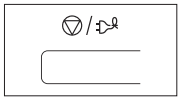
Resultaat: Het ontdooien begint.

- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0" in het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal weer.

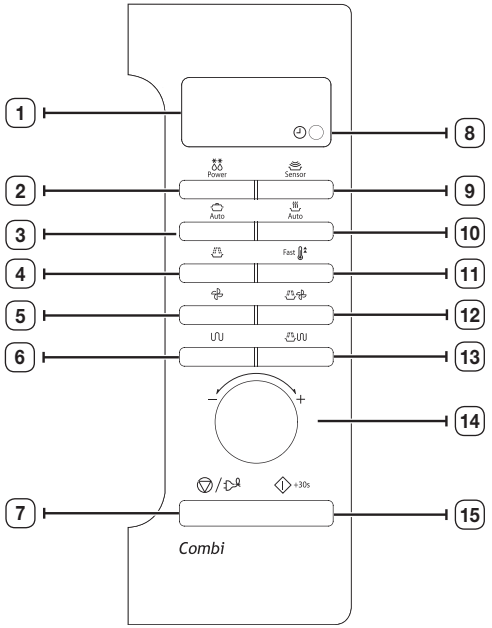
DE ENERGIEBESPARINGSSTAND INSTELLEN

De oven beschikt over een energiebesparingsstand. Deze functie zorgt ervoor dat u elektriciteit bespaart wanneer u de oven niet gebruikt.

- Druk op de toets **Stop/Eco** (/).
- Als u de energiebesparingsstand wilt uitschakelen, opent u de deur of drukt u op de toets **Stop/Eco** (/). De huidige tijd wordt dan weergegeven. De oven is nu weer gereed voor gebruik.



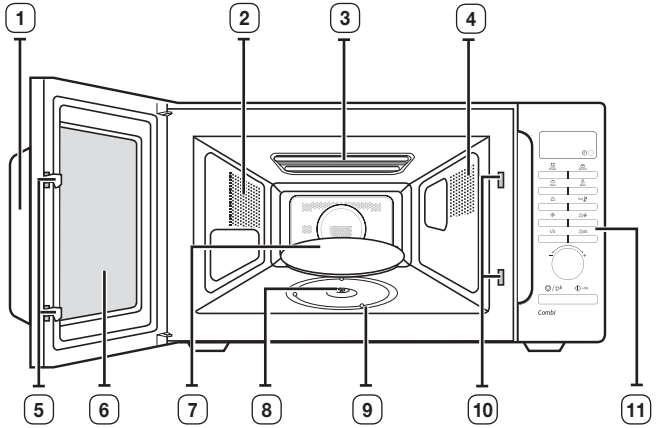
BEDIENINGSPANEEL



1. DISPLAY
2. AUTOMATISCH ONTDOOIEN
3. AUTOMATISCHE BEREIDING
4. MAGNETRON
5. HETE LUCHT
6. GRILL
7. STOP/ECO
8. KLOK INSTELLEN
9. SENSOR BEREIDEN
10. AUTOMATISCH OPWARMEN
11. AUTOMATISCH VOORVERWARMEN
12. MAGNETRON + HETE LUCHT
13. MAGNETRON + GRILL
14. DRAAIKNOP (GEWICHT/HOEVEELHEID/ TIJD)
15. START/+30s

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 3 10/8/2012 2:33:03 PM

OVEN

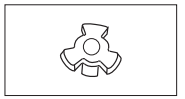


1. DEURGREEP
2. VENTILATIEOPENINGEN
3. GRILLELEMENT
4. VENTILATIEOPENINGEN
5. VERGRENDELINGSPALLEN
6. DEUR
7. DRAAIPLATEAU
8. KOPPELING
9. LOOPRING
10. VERGRENDELINGSOPENINGEN
11. BEDIENINGSPANEEL

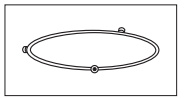
ACCESSOIRES

Afhankelijk van het aangeschafte model hebt u een aantal accessoires ontvangen die u op diverse manieren kunt gebruiken.

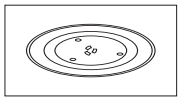
1. **Koppeling**. Deze zet u op de motoras onder in de oven.
   Doel: De koppeling drijft het draaiplateau aan.



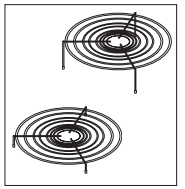
2. **Loopring**. Deze plaatst u in het midden van de oven.
   Doel: De loopring ondersteunt het draaiplateau.



3. **Draaiplateau**. Dit plaatst u zodanig op de loopring dat het midden op de koppeling past.
   Doel: Het draaiplateau dient als het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het plateau eenvoudig verwijderen om het te reinigen.



4. **Hoog rooster, laag rooster**. Deze zet u op het draaiplateau.
   Doel: U kunt de metalen roosters gebruiken om twee gerechten tegelijk te bereiden. U kunt een kleine schotel op het draaiplateau zetten en een tweede schotel op het rooster. **De metalen roosters kunnen worden gebruikt in de grillstand, heteluchtstand en combinatiestand.**



MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 4 10/8/2012 2:33:04 PM

OVER DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

U hebt zojuist een nieuwe SAMSUNG-magnetronoven aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven:

- Veiligheidsmaatregelen
- Geschikte accessoires en kookmaterialen
- Handige kooktips
- Kooktips

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen.
Lees de aanwijzingen zorgvuldig door en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.
Controleer voordat u de oven gebruikt of de volgende instructies zijn opgevolgd.

- Gebruik dit apparaat alleen voor de doeleinden waarvoor het is ontworpen, zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. In de waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften in deze handleiding worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties besproken. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond verstand te gebruiken en voorzichtig te zijn bij de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat.
- Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of problemen hebt, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum of gaat u voor hulp en informatie naar www.samsung.com.
- Deze magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel. De oven is alleen bedoeld voor thuisgebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. Dat kan leiden tot brandwonden en brand. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van het apparaat.
- Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

LEGENDA VAN SYMBOLEN EN PICTOGRAMMEN

⚠ WAARSCHUWING	Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **ernstig persoonlijk letsel of de dood**.
⚠ LET OP	Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **licht lichamelijk letsel of schade aan eigendommen**.

Waarschuwing; brandgevaar	Waarschuwing; heet oppervlak
Waarschuwing; elektriciteit	Waarschuwing; explosief materiaal
NIET proberen.	Volg de aanwijzingen nauwkeurig op.
NIET demonteren.	Trek de stekker uit het stopcontact.
NIET aanraken.	Om elektrische schokken te voorkomen, moet het apparaat zijn geaard.
Belangrijk	
Neem contact op met het servicecentrum.	Opmerking

MAATREGELEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE OVERMATIGE BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN.

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven.

(a) Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspallen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.
(b) Plaats GEEN ENKEL voorwerp tussen de ovendeur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich op de afsluitstrippen verzamelen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.
(c) Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan NIET voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:
(1) deur (gebogen)
(2) de scharnieren (los of gebroken)
(3) de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken
(d) De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

Dit product is Groep 2 Klasse B ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en booglasapparatuur.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 5 10/8/2012 2:33:04 PM

Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op het stroomnet met laag voltage dat geleverd wordt aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Zorg ervoor dat deze veiligheidsvoorschriften altijd worden opgevolgd.

⚠ WAARSCHUWING				
Alleen gekwalificeerd personeel mag de magnetronoven aanpassen of repareren.	✓	✓	✓	✓
Verhit geen vloeistoffen of ander voedsel in afgesloten verpakkingen in de magnetron.	✓	✓	✓	✓
Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.	✓	✓	✓	✓
Plaats dit apparaat niet bij een verwarming of bij ontvlambaar materiaal, op een vochtige, vettige of stoffige locatie, op een locatie die is blootgesteld aan direct zonlicht en water, op een locatie waar een gaslekkage kan zijn of op een ongelijke ondergrond.	✓	✓	✓	✓
Het apparaat moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften.	✓	✓	✓	✓
Gebruik een droge doek om regelmatig alle vreemde stoffen, zoals stof en water, van de voedingsterminals en contactpunten te verwijderen.	✓	✓	✓	✓
Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zwaar voorwerp op.	✓	✓	✓	✓
In het geval van een gaslek (zoals propaangas, LPG, etc.) moet u de ruimte meteen ventileren en raakt u de stekker niet aan.	✓	✓	✓	✓
Kom niet met natte handen aan de stekker.	✓	✓	✓	✓
Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact trekken terwijl het apparaat in bedrijf is.	✓	✓	✓	✓
Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen zoals water in het apparaat binnenkomen, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum..	✓	✓	✓	✓
Oefen geen buitensporige druk op het apparaat uit.	✓	✓	✓	✓
Plaats de oven niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp. (alleen aanrechtmodel)	✓	✓		
Gebruik geen benzeen, thinner, alcohol, stoomreiniger of hogedrukreiniger om het apparaat te reinigen.	✓	✓	✓	✓
Zorg ervoor dat het voedingsvoltage, de frequentie en de stroom overeenkomen met de productspecificaties.	✓	✓		✓
Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapter, verlengsnoer of elektrische transformator.	✓	✓	✓	
Haak het netsnoer niet aan een metalen object en laat het snoer niet tussen objecten of achter de oven lopen.	✓	✓	✓	
Gebruik geen beschadigde stekker, beschadigde voedingskabel of los stopcontact. Als de stekker of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓
Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.	✓	✓		
Giet geen water op de oven en spuit geen water direct op de oven.	✓	✓		
Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de deur van de oven.	✓	✓	✓	
Spuit geen vluchtig materiaal zoals insecticiden op het oppervlak van de oven.	✓	✓		
Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen. Houd kinderen uit de buurt van de deur bij het openen en sluiten hiervan aangezien zij zich anders kunnen stoten aan de deur of met hun vingers bekneld kunnen raken.	✓	✓	✓	✓
Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen, enzovoort.	✓	✓	✓	✓
Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees extra voorzichtig als u voedsel of dranken verhit die alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in contact komen met een heet deel van de oven.	✓		✓	✓
De magnetronoven is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht en mag niet in een kast worden geplaatst. (alleen aanrechtmodel)	✓	✓	✓	✓
WAARSCHUWING: Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt. Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.	✓	✓	✓	✓
WAARSCHUWING: laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van incorrect gebruik.	✓	✓	✓	✓

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 6 10/8/2012 2:33:06 PM

Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder supervisie door kinderen worden uitgevoerd.	✓	✓	✓	✓
WAARSCHUWING: als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.	✓	✓	✓	✓
WAARSCHUWING: onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.	✓	✓	✓	✓
WAARSCHUWING: controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op elektrische schok te vermijden.	✓	✓	✓	
WAARSCHUWING: vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.	✓		✓	✓
WAARSCHUWING: bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt om brandwonden te voorkomen.	✓		✓	
WAARSCHUWING: omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd, buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Om dit te voorkomen, moet u ALTIJD een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor eerste hulp opvolgen: • Houd de brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld in koud water. • Dek af met droog, schoon verband. • Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.	✓	✓	✓	✓
Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.	✓		✓	✓
WAARSCHUWING: de inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moet worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.			✓	
Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik, door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.	✓	✓	✓	✓
Deze oven moet in de juiste richting en op de juiste hoogte worden geplaatst, zodat u gemakkelijk bij de opening en het bedieningsgedeelte kunt.	✓	✓	✓	✓
Voordat u de oven voor het eerst gebruikt, laat u deze tien minuten werken met water.	✓	✓	✓	✓
De oven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken. Als de oven vreemde geluiden maakt of als er een brandlucht of rook uit komt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓
Tijdens het reinigen worden de oppervlakken mogelijk heter dan normaal. Kinderen moeten dan ook op een veilige afstand worden gehouden. (Alleen zelfreinigend model.)		✓	✓	
Gemorst voedsel moet voor reiniging worden verwijderd en er wordt in de reinigingsinstructies aangegeven welke voorwerpen er tijdens de reiniging in de oven aanwezig mogen zijn. (alleen zelfreinigend model)	✓	✓	✓	✓
Het apparaat moet na de installatie kunnen worden afgesloten van de stroomvoorziening. U kunt het apparaat afsluiten door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading. (Alleen ingebouwd model)	✓	✓	✓	✓
Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.		✓		
WAARSCHUWING: Wanneer het apparaat in de combistand wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.		✓		
De temperatuur van toegankelijke oppervlakken is mogelijk hoog als het apparaat in gebruik is.		✓		
De deur of het buitenoppervlak kan heet worden als het apparaat in gebruik is.		✓		

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 7 10/8/2012 2:33:08 PM

⚠ LET OP				
Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons; gebruik GEEN metalen verpakkingen, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespennen, vorken, enzovoort. Verwijder het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken. Reden: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.	✓		✓	✓
Omwille van het risico op ontbranding, raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.	✓		✓	
Gebruik de magnetronoven niet voor het drogen van kranten of kleren.	✓		✓	✓
Hanteer kortere tijden voor kleinere hoeveelheden voedsel om oververhitting te voorkomen en om te voorkomen dat voedsel gaat branden.	✓		✓	✓
Als u rook ziet, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.	✓		✓	✓
U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.	✓	✓		✓
Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hittebronnen.	✓	✓		
Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt. Verhit ook geen luchtdichte of vacuüm flessen, potten, verpakkingen, noten in de dop, tomaten, enzovoort.			✓	✓
Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit kan vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten. De oven kan ook oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. De oven blijft dan uit totdat deze voldoende is afgekoeld.	✓		✓	
Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een schotel uit de oven haalt, om brandwonden te voorkomen.			✓	
Raak nooit de verwarmingselementen of binnenwanden van de oven aan voordat de oven is afgekoeld.			✓	
Roer vloeistoffen halverwege tijdens de verhitting of na afloop van de verhitting en laat de vloeistof na verhitting ten minste twintig seconden rusten om overkoken te voorkomen.			✓	
Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom.			✓	
Start de magnetronoven niet wanneer deze leeg is. De magnetronoven wordt om redenen van veiligheid automatisch een half uur uitgeschakeld. Het wordt aanbevolen altijd een glas water in de oven te laten staan om microgolven te absorberen als de over per ongeluk wordt ingeschakeld.	✓			✓
Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.	✓			✓
Plaats de oven met zo veel vrije ruimte als in deze handleiding wordt vermeld (zie De magnetronoven installeren)	✓		✓	
Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven.	✓	✓	✓	

CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (ELEKTRISCHE & ELEKTRONISCHE AFVALAPPARATUUR)

(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

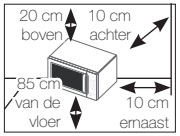
Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 8 10/8/2012 2:33:09 PM

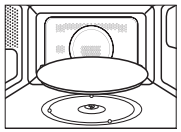
DE MAGNETRONOVEN INSTALLEREN

Zet de oven op een plat oppervlak op 85 centimeter boven de vloer. Het oppervlak moet sterk genoeg zijn om het gewicht van de oven te kunnen dragen.

1. Let er tijdens de installatie op dat u voldoende ventilatieruimte rond de oven vrijhoudt: minimaal 10 cm (4 inch) aan de achterzijde en de zijkanten van de oven en minimaal 20 cm (8 inch) aan de bovenkant van de oven.



2. Verwijder het verpakkingsmateriaal uit de oven.
Installeer de loopring en het draaiplateau.
Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien.



3. De oven moet zodanig worden geplaatst dat u bij de stekker kunt.

Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door een speciaal snoer, verkrijgbaar bij de fabrikant of een servicepunt.
Sluit de oven voor de veiligheid aan op een geaard 3-pins stopcontact van 230 V wisselstroom en 50 Hz. Als het netsnoer van het apparaat is beschadigd, moet het snoer worden vervangen door een speciale kabel.

Installeer de magnetronoven nooit in een hete of vochtige omgeving, zoals naast een gewone oven of een radiator. Let goed op de voedingsspecificaties van de oven. Een eventueel verlengsnoer moet van hetzelfde type zijn als de voedingskabel die bij de oven is geleverd. Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voordat u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.

DE MAGNETRONOVEN REINIGEN

De volgende onderdelen van de magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om aankoeken van vet- en voedselresten te voorkomen:

- binnen- en buitenwanden
- deur en afsluitstrippen
- draaiplateau en loopring

ALTIJD controleren of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.

Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Dit kan ten koste gaan van de levensduur van het apparaat en mogelijk tot gevaarlijke situaties leiden;

1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een warm sopje. Verwijder de zeepresten en maak het apparaat droog.

2. Verwijder eventuele spatten en vlekken van de binnenwand en de loopring met een doekje met zeepsop. Verwijder de zeepresten en maak het apparaat droog.

3. Om geurtjes en aangekoekte voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap op het draaiplateau, selecteert u de hoogste magnetronstand en schakelt u apparaat 10 minuten in.

4. Was het vaatwasmachinebestendige plateau wanneer dat nodig is.

NOOIT water in de ventilatieopeningen laten lopen. NOOIT schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen gebruiken. Let vooral goed op bij het reinigen van de afsluitstrips bij de deur om ervoor te zorgen dat:

- zich geen resten ophopen
- de deur goed sluit

Reinig de binnenzijde van de magnetronoven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat de magnetron eerst afkoelen om verwonding te voorkomen.

Gebruik geen stoomreiniger voor kookapparaten, kookplaten en ovens.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 9 10/8/2012 2:33:09 PM

DE KLOK INSTELLEN

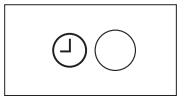
De magnetronoven heeft een ingebouwde klok. Wanneer het apparaat wordt aangesloten, wordt automatisch ":0", "88:88" of "12:00" in het display weergegeven. Stel de huidige tijd in. De tijd kan worden weergegeven in 12 of 24 uursnotatie. De klok moet worden ingesteld:

- Tijdens de installatie van de magnetronoven
- Na een stroomstoring

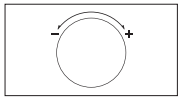
Vergeet niet de klok bij te stellen tijdens het omschakelen naar zomertijd en wintertijd.

Automatische functie voor energiebesparing (Alleen voor toepasselijke modellen)
Wanneer u geen functie selecteert tijdens het installeren of het gebruik van de oven in de tijdelijke stopstand, wordt de functie geannuleerd en wordt na 25 minuten de klok weergegeven.
Als de ovendeur 5 minuten is geopend, wordt de ovenlamp uitgeschakeld.

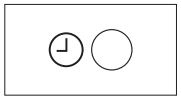
1. **Voor tijdweergave in...**
   24 uursnotatie
   12 uursnotatie
   Druk vervolgens één of twee keer op de (🕘).



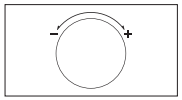
2. Stel de uren in met behulp van de **draaiknop**.



3. Druk op de toets (🕘).

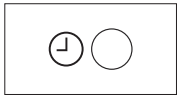


4. Stel de minuten in met behulp van de **draaiknop**.



5. Als de juiste tijd wordt weergegeven drukt u op de toets (🕘) om de klok te starten.

   Resultaat: De tijd wordt weergegeven op het moment dat de oven niet in gebruik is.



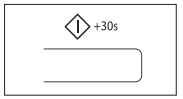
CONTROLEREN OF DE OVEN GOED WERKT

Aan de hand van de volgende eenvoudige procedure kunt u op elk gewenst moment eenvoudig controleren of de oven goed werkt. Raadpleeg in geval van twijfel het gedeelte "Wat te doen in geval van twijfels of problemen" op de volgende pagina.

De oven moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact. Het draaiplateau moet op zijn plaats liggen. Als niet het maximale vermogen (100 % - 900 W) is ingesteld, duurt het langer voordat het water kook.

Open de deur door aan de deurgreep rechts op de deur te trekken.
Zet een glas water op het draaiplateau. Sluit de deur.

Druk op de toets**Start/+30s** (⏀+30s) en stel de tijd in op 4 of 5 minuten door nog een aantal keer op de toets **Start/+30s** (⏀+30s) te drukken.



Resultaat: De oven verwarmt het water gedurende 4 of 5 minuten. Het water zou dan moeten koken.

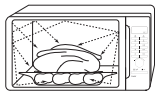
DE WERKING VAN EEN MAGNETRONOVEN

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De energie in deze golven zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.
U kunt een magnetronoven gebruiken voor:

- Ontdooien
- Opwarmen
- Bereiden

Bereidingsprincipe

1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden binnen de ovenruimte heen en weer gekaatst en gelijkmatig verspreid terwijl het gerecht op het draaiplateau ronddraait. Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verwarmd.



2. De microgolven worden door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2,5 cm (1 inch). Het verwarmingsproces gaat verder doordat de warmte binnen het gerecht wordt doorgegeven.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 10 10/8/2012 2:33:09 PM

3. De bereidingstijd varieert afhankelijk van de gebruikte schaal en de eigenschappen van het gerecht:
   - Hoeveelheid en dichtheid
   - Watergehalte
   - Begintemperatuur (gekoeld of kamertemperatuur)

Aangezien de binnenkant van het gerecht wordt verwarmd door warmtedoorgifte, gaat het verwarmingsproces zelfs door nadat u het gerecht uit de oven hebt gehaald. Om deze reden moet u de gaartijden aanhouden die in de recepten en in deze gebruiksaanwijzing worden vermeld. Dit is om ervoor te zorgen dat:

- Het gerecht ook van binnen gaar wordt
- Het gerecht overal even warm wordt

WAT TE DOEN IN GEVAL VAN TWIJFEL OF BIJ PROBLEMEN

Het duurt even voordat u vertrouwd bent met een nieuw apparaat. In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen. Zo kunt u een onnodig bezoek aan de serviceafdeling voorkomen.

De volgende verschijnselen zijn normaal:

- Condensvorming in de oven
- Luchtstroom rond de deur en de behuizing
- Lichtweerkaatsing rond de deur en de behuizing
- Stoom langs de randen van de deur en via de ventilatieopeningen

Het gerecht is helemaal niet gaar

- Hebt u de juiste tijd ingesteld en de toets **Start/+30s** (⏀ +30s) ingedrukt?
- Is de deur goed gesloten?
- Is de elektriciteitsleiding overbelast en is er een zekering of aardlekschakelaar uitgevallen?

Het gerecht is niet helemaal gaar of juist te gaar

- Hebt u de juiste bereidingstijd ingesteld voor het betreffende type gerecht?
- Hebt u het juiste vermogen geselecteerd?

Vonken en knetterende geluiden binnen in de oven

- Gebruikt u een schaal met metalen sierrand?
- Bevindt er zich een vork of ander metalen keukengerei in de oven?
- Bevindt er zich aluminiumfolie te dicht bij de binnenwand?

De oven stoort de radio of televisie.

- Tijdens het gebruik van de oven kan er een lichte storing op radio of televisie waarneembaar zijn. Dit is normaal.
  - Oplossing: plaats de oven uit de buurt van de televisie, radio en antenne.
- Als de microprocessor van de oven de storing waarneemt, wordt het display van de oven mogelijk gereset.
  - Oplossing: haal de stekker uit het stopcontact en steek de stekker weer in het stopcontact. Stel de klok opnieuw in.

De melding "E-24"

- De melding "E-24" verschijnt automatisch voordat de magnetronoven oververhit raakt. Als de melding "E-24" verschijnt, drukt u op de toets "Stop/Eco" om het apparaat te resetten.

De melding "E-15"

- De melding "E-15" wordt automatisch geactiveerd wanneer u de deur opent of de toets Stop/Eco in de stand Bereiding met sensor. Druk op de toets Stop/Eco om het apparaat te resetten.

Als u het probleem niet met behulp van de bovenstaande aanwijzingen kunt oplossen, kunt u contact opnemen met de klantenservice van SAMSUNG in uw woonplaats.
Zorg ervoor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt:

- Het modelnummer en serienummer, gewoonlijk te vinden op de achterzijde van de oven
- Uw garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem

Neem vervolgens contact op met de dealer in uw woonplaats of de serviceafdeling van SAMSUNG.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 11 10/8/2012 2:33:09 PM

BEREIDEN/OPWARMEN

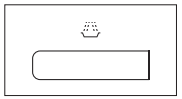
In de volgende procedure wordt uitgelegd hoe u een gerecht kunt bereiden of opwarmen.

Controleer ALTIJD de oveninstellingen voordat u de oven onbeheerd achterlaat.

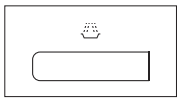
Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur. Schakel de magnetronoven nooit in terwijl deze leeg is.

1. Druk op de toets **Magnetron** ( ).

   Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
   (magnetronstand)

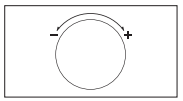


2. Selecteer het gewenste vermogen door de toets **Magnetron** ( ) te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven. Zie de tabel met vermogensstanden op de volgende pagina voor meer informatie.



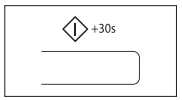
3. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.

   Resultaat: De bereidingstijd wordt weergegeven.



4. Druk op de toets **Start/+30s** ( ).

   Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien. De bereiding begint. Zodra de bereiding is voltooid:
   - De oven geeft de oven vier maal een geluidssignaal en knippert een "0" in het display.
     Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



Als u wilt weten welk vermogen is geselecteerd, drukt u één keer op de toets **Magnetron** ( ). Als u tijdens de bereiding een ander vermogen wilt instellen, drukt u twee of meerdere keren op de toets **Magnetron** ( ) om het gewenste vermogen te selecteren.

Snelle start:

Als u een gerecht gedurende korte tijd op maximaal vermogen (900 W) wilt verwarmen, drukt u eenvoudig op de toets **Start/+30s** ( ) voor telkens 30 seconden bereidingstijd. De oven start onmiddellijk.

VERMOGENSSTANDEN EN BEREIDINGSTIJDEN

Met de vermogensinstelling kunt u de hoeveelheid energie die wordt afgegeven, en daarmee de tijd die benodigd is voor het verwarmen van het gerecht, afstemmen op het type en de hoeveelheid van het gerecht. U kunt kiezen uit zes vermogensstanden.

Vermogensniveau	Percentage	Uitvoer
HOOG	100 %	900 W
MIDDELHOOG	67 %	600 W
GEMIDDELD	50 %	450 W
MIDDELLAAG	33 %	300 W
ONTDOOIEN	20 %	180 W
LAAG	11 %	100 W

De bereidingstijden die in recepten en in dit boekje worden vermeld, corresponderen met het opgegeven vermogen.

Kiest u een…	Dan moet de bereidingstijd worden…
Hoger vermogen	Verkort
Lager vermogen	Verlengd

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 12 10/8/2012 2:33:09 PM

DE BEREIDING BEËINDIGEN

U kunt de bereiding elk gewenst moment onderbreken om:

- Naar het gerecht te kijken
- Het gerecht om te keren of door te roeren
- Het gerecht te laten nagaren

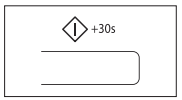
Bereidingsproces stoppen	Stappen
Tijdelijk	Tijdelijk: open de deur of druk één keer op de stoptoets. **Resultaat:** De bereiding wordt gestopt. U kunt de bereiding hervatten door de deur te sluiten en weer op **Start/+30s** (+30s) te drukken.
Volledig	Volledig: druk twee keer op de stoptoets. **Resultaat:** De bereiding wordt gestopt. Als u de bereidingsinstellingen wilt annuleren, drukt u op de toets **Stop/Eco** (/).

DE BEREIDINGSTIJD BIJSTELLEN

U kunt telkens 30 seconden aan de bereidingstijd toevoegen door op de toets **Start/+30s** (+30s) te drukken.

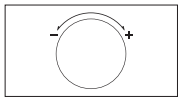
- De voortgang van het kookproces op elk gewenst moment controleren door de deur te openen
- De resterende bereidingstijd verlengen

U kunt de bereidingstijd van het gerecht steeds met 30 seconden verlengen door de toets **Start/+30s** (+30s) in te drukken.



- Voorbeeld: als u drie minuten wilt toevoegen, drukt u de toets **Start/+30s** (+30s) zes keer in.

U kunt de bereidingstijd ook verkorten/verlengen middels de draaiknop.



- Als u de bereidingstijd wilt verlengen, draait u de knop rechtsom.
- Als u de bereidingstijd wilt verkorten, draait u de knop linksom.

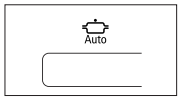
DE FUNCTIE VOOR AUTOMATISCH BEREIDEN GEBRUIKEN

De vier programma's voor automatisch bereiden (Auto) kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen.
U kunt de grootte van elke portie instellen met de draaiknop.

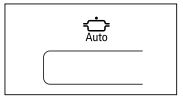
Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.

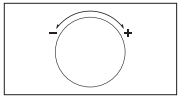
1. Druk op de toets **Automatisch bereiden** (Auto).



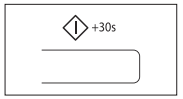
2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op de toets **Automatisch bereiden** (Auto) te drukken. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.



3. U kunt de grootte van het gerecht instellen met de **draaiknop**.



4. Druk op de toets **Start/+30s** (+30s).



Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.

- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0" in het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal weer.

NEDERLANDS

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 13 10/8/2012 2:33:09 PM

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor automatisch bereiden, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen.
Voor de programma's 1 en 2 wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt.
Voor programma 3 wordt een combinatie gebruikt van magnetron en grill.
Bij programma 4 wordt een combinatie gebruikt van magnetron en hete lucht.

Code	Voedsel	Portie (gr.)	Nagaartijd	Aanbevelingen
1.	Verse groenten	200-250 300-350 400-450 500-550 600-650 700-750	2-3 min.	Weeg de groente nadat u deze hebt gewassen, hebt schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor het bereiden van 200-250 gr., 45 ml (3 eetlepels) voor 300-450 gr. en 60-75 ml (4-5 eetlepels) voor 500-750 gr. Na de bereiding doorroeren. Bij grotere hoeveelheden tijdens de bereiding eenmaal doorroeren.
2.	Geschilde, gekookte aardappelen	300-350 400-450 500-550 600-650 700-750	3 min.	Weeg de aardappelen nadat u deze hebt geschild, gewassen en in gelijke stukken hebt gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45 ml (3 eetlepels) water toe voor 300-450 gr. aardappelen en 60 ml (4 eetlepels) voor 500-750 gr..
3.	Geroosterde vis	200-300 (1 stuk) 400-500 (2 stuks) 600-700 (3 stuks)	3 min.	Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden toe. Leg de vissen naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het hoge metalen rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
4.	Geroosterd rundvlees/ lamsvlees	900-1000 1200-1300 1400-1500	10-15 min.	Smeer het rundvlees/lamsvlees in met olie en kruiden (alleen peper, zout pas na het roosteren toevoegen). Leg het vlees op het lage rooster met de vetrand naar beneden. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Het vlees na het roosteren en tijdens het nagaren in aluminiumfolie wikkelen.

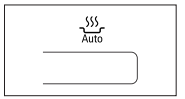
AUTOMATISCH OPWARMEN

De vier programma's voor automatisch opwarmen ( ) kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen.
U kunt de grootte van elke portie instellen met de draaiknop.

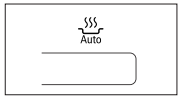
Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.

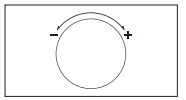
1. Druk op de toets **Automatisch opwarmen** ( ).



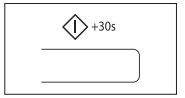
2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op de toets **Automatisch opwarmen** ( ) te drukken. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.



3. U kunt de grootte van het gerecht instellen met de **draaiknop**.



4. Druk op de toets **Start/+30s** ( ).



Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.

- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0" in het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal weer.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 14 10/8/2012 2:33:10 PM

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor automatisch opwarmen en bereiden, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Voor de programma's 1 en 2 wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt. Voor de programma's 3 en 4 wordt een combinatie van magnetron en hete lucht gebruikt.

Code	Voedsel	Portie (gr.)	Nagaar-tijd	Aanbevelingen
1.	**Kant-en-klaarmaaltijden** (gekoeld)	300-350 400-450 500-550	3 min.	De maaltijd op een ovenvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta).
2.	**Soep/Sauzen** (gekoeld)	200-250 300-350 400-450 500-550 600-650 700-750	2-3 min.	Giet de soep in een diep aardewerken soepbord of schaal en dek dit tijdens het opwarmen af met een plastic deksel. Roer de soep door zodra de oven een pieptoon laat horen. (De oven gaat gewoon door en stopt op het moment dat u de deur open maakt.) Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren.
3.	**Ingevroren broodjes** (-18 tot 20 °C)	100-150 200-250 300-350 400-450	3-5 min.	Leg 2 tot 6 diepgevroren broodjes (-18 °C) in een cirkel op het lage rooster. Verdeel 8 diepgevroren broodjes gelijkmatig over het lage en hoge rooster. Dit programma is geschikt voor kleine, ingevroren broodproducten zoals bolletjes, ciabattabroodjes en kleine stokbroodjes.
4.	**Diepvriesgebak**	200-300 400-500 600-700 800-900 1000-1100 1200-1300	5-25 min.	Bevroren gebak in het midden plaatsen. Bevroren stukken gebak in een cirkel op het onderste rek plaatsen. Plaats het rek in het midden van de oven op het draaiplateau. Met behulp van hete lucht wordt het gebak verwarmd en knapperig. Dit programma is geschikt voor gebak (rond) en stukken gebak, zoals vruchtengebak met een laagje kruimeldeeg, streuselgebak of gebak met maanzaad. Het is niet geschikt voor gebak met roomvulling en/of chocoladegarnering.

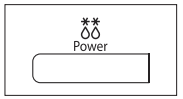
DE FUNCTIE VOOR SNEL ONTDOOIEN GEBRUIKEN

Met de functie Snel ontdooien (Power) kunt u vlees, gevogelte, vis, brood, gebak en fruit ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma en het gewicht in te stellen.

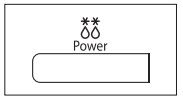
Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Open de deur. Plaats het diepgevroren gerecht op een keramisch bord midden op het draaiplateau. Sluit de deur.

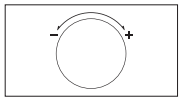
1. Druk op de toets **Automatisch ontdooien** (Power).



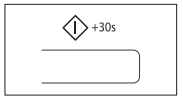
2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op de toets **Automatisch ontdooien** (Power) te drukken. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.



3. U kunt de grootte van het gerecht instellen met de draaiknop.



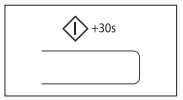
4. Druk op de toets **Start/+30s** (+30s).



Resultaat:

- Het ontdooien begint.
- De oven laat tijdens het ontdooiproces een geluidssignaal horen om u eraan te herinneren het gerecht om te keren.

5. Druk nogmaals op de toets **Start/+30s** (+30s) om door te gaan met ontdooien.



Resultaat: Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0" in het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal weer.

U kunt ook gerechten handmatig ontdooien. Hiertoe selecteert u de magnetronfunctie met een vermogen van 180 W. Raadpleeg het gedeelte "Gerechten ontdooien" op pagina 31 voor meer informatie.

NEDERLANDS

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 15 10/8/2012 2:33:10 PM

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor snel ontdooien, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint. Plaats vlees, gevogelte en vis op een glazen of keramische schaal, leg brood en gebak op keukenpapier.

Code	Voedsel	Portie (gr.)	Nagaar-tijd	Aanbevelingen
1.	Vlees	200-2000	20-90 min.	De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt.
2.	Gevogelte	200-2000	20-90 min.	Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het gevogelte omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen.
3.	Vis	200-2000	20-80 min.	Scherm de staart van een hele vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet.
4.	Brood/ Gebak	125-1000	10-60 min.	Brood horizontaal op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramisch bord leggen, zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. (De oven blijft aan en wordt tijdelijk stopgezet wanneer u de deur opent). Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg de broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering.
5.	Fruit	100-600	5-20 min.	Fruit gelijkmatig verdelen over een platte glazen schaal. Dit programma is geschikt voor alle soorten fruit.

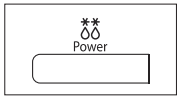
DE FUNCTIE VOOR SNEL ONTDOOIEN GEBRUIKEN

Met de functie Snel ontdooien (Power) kunt u vlees, gevogelte, vis, brood, gebak en fruit ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma en het gewicht in te stellen.

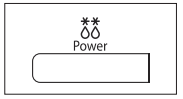
Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Open de deur. Plaats het diepgevroren gerecht op een keramisch bord midden op het draaiplateau. Sluit de deur.

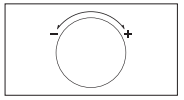
1. Druk op de toets **Automatisch ontdooien** (Power).



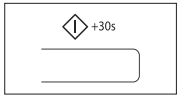
2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op de toets **Automatisch ontdooien** (Power) te drukken. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.



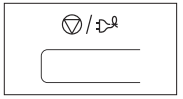
3. U kunt het gewicht van het gerecht instellen met de **draaiknop**.



4. Druk op de toets **Start/+30s** (+30s).
   Resultaat:
   - Het ontdooien begint.
   - De oven laat tijdens het ontdooiproces een geluidssignaal horen om u eraan te herinneren het gerecht om te keren.



5. Druk op de toets **Stop/Eco** (/) om het ontdooien te voltooien.



   Resultaat: Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0" in het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal weer.

U kunt ook gerechten handmatig ontdooien. Hiertoe selecteert u de magnetronfunctie met een vermogen van 180 W. Raadpleeg het gedeelte “Gerechten ontdooien” op pagina 31 voor meer informatie.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 16 10/8/2012 2:33:10 PM

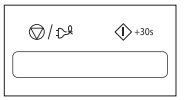
Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor snel ontdooien, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint. Plaats vlees, gevogelte en vis op een glazen of keramische schaal, leg brood en gebak op keukenpapier.

Code	Voedsel	Portie (gr.)	Nagaar-tijd	Aanbevelingen
1.	Vlees	200-2000	20-90 min.	De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt.
2.	Gevogelte	200-2000	20-90 min.	Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het gevogelte omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen.
3.	Vis	200-2000	20-80 min.	Scherm de staart van een hele vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet.
4.	Brood/ Gebak	125-1000	10-60 min.	Brood horizontaal op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramisch bord leggen, zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. (De oven blijft aan en wordt tijdelijk stopgezet wanneer u de deur opent). Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg de broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering.
5.	Fruit	100-600	5-20 min.	Fruit gelijkmatig verdelen over een platte glazen schaal. Dit programma is geschikt voor alle soorten fruit.

HET GELUIDSSIGNAAL UITSCHAKELEN

U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.

1. Druk de toetsen (⏚/) en (+30s) gelijktijdig in.



Resultaat:

- De volgende indicatie verschijnt:

- De oven laat niet iedere keer dat u op een toets drukt een piepsignaal horen.

2. Om het geluidssignaal weer in te schakelen, drukt u tegelijkertijd op (⏚/) en (+30s).

Resultaat:

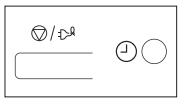
- De volgende indicatie verschijnt:

- De oven werkt weer met het geluidssignaal.

VEILIGHEIDSVERGRENDELING VAN DE MAGNETRONOVEN

Deze magnetronoven is voorzien van een speciaal kinderslot waarmee u de oven kunt 'vergrendelen' zodat de oven niet per ongeluk kan worden aangezet door kinderen of personen die niet vertrouwd zijn met de oven.
De oven kan op elk gewenst moment worden vergrendeld.

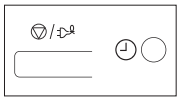
1. Druk de toetsen (⏚/) en (🕘) gelijktijdig in.



Resultaat:

- De oven is nu vergrendeld (er kunnen geen functies worden geselecteerd).
- In het display wordt 'L' weergegeven.

2. Als u de oven wilt ontgrendelen, drukt u tegelijkertijd op (⏚/) en (🕘).



Resultaat: De oven kan nu weer normaal worden gebruikt.

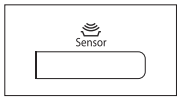
MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 17 10/8/2012 2:33:10 PM

DE FUNCTIE BEREIDING MET SENSOR GEBRUIKEN

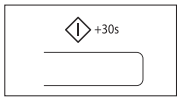
De acht programma's voor bereiding met sensor kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd.
U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen.
U kunt de categorie Bereiding met sensor aanpassen met de **draaiknop**.
Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

1. Selecteer het soort voedsel dat u wilt bereiden door een of meerdere keren op de toets **Sensor bereiden** (Sensor) te drukken. (Zie de tabel hiernaast.)



2. Druk op de toets **Start/+30s** (+30s).



Resultaat: De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid:
1) De oven laat vier geluidsignalen horen.
2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven.

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Als de binnentemperatuur hoger is dan 60 °C, wordt op het display de melding "hot" (heet) weergegeven en wordt de koelventilator 3 minuten ingeschakeld. U kunt de knop **Sensor bereiden** (Sensor) tijdelijk niet gebruiken, totdat de oven de gewenste temperatuur voor de veilige sensormodus heeft bereikt.

Als de deur tijdens deze bereidingswijze wordt geopend of als u op de toets **Stop/Eco** (/) drukt, wordt de melding "E-15" weergegeven. Druk in dat geval nogmaals op de toets **Stop/Eco** (/), zodat de melding "E-15" verdwijnt.

INSTELLINGEN VOOR BEREIDING MET SENSOR

In de volgende tabel vindt u 8 programma's voor bereiding met sensor. Deze bevat het aanbevolen gewicht per item, de nagaartijden en de toepasselijke aanbevelingen. Nadat u het programma hebt gestart, worden kooktijd en vermogen automatisch berekend. Het kookproces wordt voor uw gemak beheerd door de sensor. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Code	Voedsel	Portie	Nagaar-tijd (min.)	Aanbevelingen
1	**Dranken (koffie, melk, thee, water op kamer-temperatuur)**	150-250 gr. (1 kop of 1 mok)	1-2	Schenk de vloeistof (kamertemperatuur) in een keramische kop of mok. Niet afdekken. Plaats midden op het draaiplateau. Laat de vloeistof even rusten in de oven. De drank voor en na de nagaartijd doorroeren. Wees voorzichtig wanneer u de kop uit de oven haalt (zie veiligheidsinstructies voor vloeistoffen).
2	**Broccoli-roosjes**	200-500 gr.	1-2	De verse groenten, zoals broccoli, afspoelen en schoonmaken en verdelen in roosjes. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml water toe (2-3 eetlepels). Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. Dit programma is geschikt voor zowel broccoli als gesneden courgette, aubergine, pompoen of paprika.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 18 10/8/2012 2:33:11 PM

Code	Voedsel	Portie	Nagaar-tijd (min.)	Aanbevelingen
3	Schijfjes wortel	200-500 gr.	1-2	De verse groenten, zoals wortels, afspoelen en schoonmaken en in gelijke plakjes snijden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml water toe (2-3 eetlepels). Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. Dit programma is geschikt voor zowel gesneden wortel als bloemkoolroosjes en koolrabi.
4	Ongeschilde aardappelen	200-800 gr.	2-3	De aardappelen, elk 200 gr., afspoelen. Bestrijken met olijfolie en met een vork gaatjes maken. De aardappelen in een cirkel op het lage rooster leggen. Plaats het rooster op het draaiplateau.
5	Ingevroren pizza	300-500 gr.	-	De diepgevroren pizza op het lage rooster zetten.
6	Diepgevroren lasagne	400-800 gr.	3-4	Leg de diepgevroren lasagne in een ovenvaste schaal. De schaal op het lage rooster zetten.
7	Kipdelen	200-700 gr.	2-3	Smeer de gekoelde kipdelen in met olie en kruiden. Leg ze met het vel naar beneden op het lage rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten.
8	Geroosterde kip	1,0-1,2 kg	4-5	Smeer de gekoelde kip in met olie en kruiden. Leg de kip met de borst naar beneden midden op het lage rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten.

Instructies automatische bereiding met sensor

Met de automatische sensor kunt u uw voedsel automatisch bereiden door de hoeveelheid gas te detecteren die tijdens het bereiden door het voedsel wordt gegenereerd.

- Bij het bereiden van voedsel worden allerlei gassen gegenereerd. De automatische sensor bepaalt de juiste bereidingstijd en het juiste vermogen door deze gassen te detecteren. Hierdoor hoeft u de bereidingstijd en het vermogen niet in te stellen.
- Wanneer u een schaal met het deksel of huishoudfolie bedekt tijdens Bereiding met sensor, detecteert de automatische sensor de gassen die worden gegenereerd nadat de schaal is verzadigd met stoom.
- Kort voor het einde van de bereiding wordt de resterende bereidingstijd afgeteld. Dit is een goed moment om het voedsel te keren of te roeren indien dit nodig is.
- U kunt voedsel voor automatische bereiding met sensor op smaak brengen met kruiden, specerijen of sauzen. Wees echter voorzichtig met zout of suiker. Die ingrediënten kunnen ervoor zorgen dat het voedsel aanbrandt en dienen dus na het bereiden worden toegevoegd.
- Met Meer/Minder kunt u de bereidingstijd verhogen of verlagen. Deze functie gebruikt u om de bereidingstijd naar uw eigen smaak aan te passen. Hulpmiddelen en deksel voor bereiding met sensor.
- Voor de beste kookresultaten met deze functie volgt u de aanwijzingen voor het selecteren van de juiste schalen en deksels in de tabellen in deze handleiding.
- Gebruik altijd magnetronbestendige schalen en dek deze af met de bijbehorende deksels of met huishoudfolie. Wanneer u huishoudfolie gebruikt, vouwt u één hoek terug om voldoende stoom te laten ontsnappen.
- Dek altijd af met het deksel dat is bestemd voor het gebruikte hulpmiddel. Als het hulpmiddel geen eigen deksel heeft, gebruikt u huishoudfolie.
- Vul schalen ten minste voor de helft.
- Voedsel dat moet worden geroerd of gekeerd, moet aan het einde van de cyclus bereiding met sensor worden geroerd of gekeerd, nadat op het display is begonnen met aftellen.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 19 10/8/2012 2:33:11 PM

Hulpmiddelen en deksel voor bereiding met sensor

- Voor de beste kookresultaten met deze functie volgt u de aanwijzingen voor het selecteren van de juiste schalen en deksels in de tabellen in deze handleiding.
- Gebruik altijd magnetronbestendige schalen en dek deze af met de bijbehorende deksels of met huishoudfolie. Wanneer u huishoudfolie gebruikt, vouwt u één hoek terug om voldoende stoom te laten ontsnappen.
- Dek altijd af met het deksel dat is bestemd voor het gebruikte hulpmiddel. Als het hulpmiddel geen eigen deksel heeft, gebruikt u huishoudfolie.
- Vul schalen ten minste voor de helft.
- Voedsel dat moet worden geroerd of gekeerd, moet aan het einde van de cyclus bereiding met sensor worden geroerd of gekeerd, nadat op het display is begonnen met aftellen.

Belangrijk

- Na het installeren van de oven en het aansluiten op een stroombron dient het stroomsnoer niet te worden verwijderd. De gassensor heeft tijd nodig om te stabiliseren om naar behoren te kunnen functioneren.
- Het is niet aan te raden de functie automatische bereiding met sensor voortdurend te gebruiken, dat wil zeggen direct opnieuw na het bereiden van een gerecht.
- Plaats de oven op een goed geventileerde locatie voor juiste koeling en luchtstroom en om ervoor te zorgen dat de sensor naar behoren werkt.
- Gebruik om slechte resultaten te voorkomen de automatische sensor niet wanneer de omgevingstemperatuur te hoog of te laag is.
- Gebruik geen vluchtig schoonmaakmiddel voor het reinigen van de oven. Gas van een dergelijk schoonmaakmiddel kan de sensor beïnvloeden.
- Plaats de oven niet in de buurt van apparaten die vochtig zijn of gas uitstoten. Dit beïnvloedt de prestaties van de automatische sensor.
- Houd de binnenkant van de oven altijd schoon. Veeg alle gemorste resten weg met een vochtige doek.
  Deze oven is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

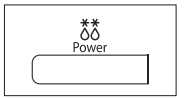
BEREIDING IN MEERDERE FASEN

U kunt met de magnetronoven gerechten bereiden in maximaal drie fasen.
(Bij bereiden in meerdere fasen kunt u de heteluchtstand, de combinatiestand Magnetron+Hete lucht en de stand Automatisch voorverwarmen niet gebruiken.)
Voorbeeld: U kunt een gerecht ontdooien en aansluitend bereiden zonder de oven na elke fase opnieuw in te stellen. U kunt als volgt 1,8 kg kip in drie fasen ontdooien en bereiden:

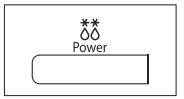
- Ontdooien
- 30 minuten verwarmen in de magnetronstand
- 15 minuten grillen

Ontdooien moet de eerste fase zijn. De combinatiestand en grillstand kunnen slechts één keer worden gebruikt in de resterende twee fasen. De magnetronstand kunt u echter twee keer gebruiken (bij verschillende vermogensniveaus).

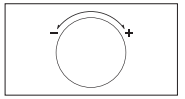
1. Druk op de toets **Automatisch ontdooien** (Power).



2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door op de toets **Automatisch ontdooien** (Power) te drukken.



3. Stel het gewicht in door aan de **draaiknop** te draaien totdat het juiste gewicht wordt weergegeven.
(In dit voorbeeld 1800 gr.)

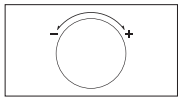


4. Druk op de toets **Magnetron** ().

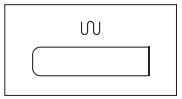
5. Stel het gewenste vermogen in door op de toets **Magnetron** () te drukken totdat het gewenste **vermogensniveau** wordt weergegeven (in dit voorbeeld 450 W).

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 20 10/8/2012 2:33:11 PM

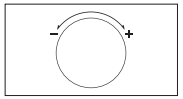
6. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**. (30 minuten in het voorbeeld).



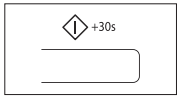
7. Druk op de toets **Grill** ( ).



8. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**. (15 minuten in het voorbeeld).



9. Druk op de toets **Start/+30s** (+30s).



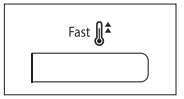
Resultaat: Bereiding Start/+30s:

- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0" in het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal weer.

DE OVEN SNEL VOORVERWARMEN

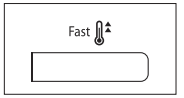
Bij gebruik van de heteluchtfunctie is het aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt voor u het gerecht in de oven zet. Wanneer de oven de gevraagde temperatuur heeft bereikt, wordt deze ongeveer 10 minuten vastgehouden. Daarna wordt de oven automatisch uitgeschakeld.
Controleer of het grillelement zich op de gewenste positie bevindt.

1. Druk op de toets **Automatisch voorverwarmen** (Fast).

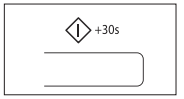


Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:
220 °C (Temperatuur)

2. Druk een of meerdere keren op de toets **Automatisch voorverwarmen** (Fast) om de temperatuur in te stellen. (Temperatuur: 220, 200, 100, 160, 140, 180, 40 °C)



3. Druk op de toets **Start/+30s** (+30s).



Resultaat: De oven wordt tot de gevraagde temperatuur voorverwarmd.

- De displaytijden zijn 8 seconden voor de geselecteerde stand en 2 seconden voor de temperatuur (in deze volgorde).
  Bijvoorbeeld bij automatisch voorverwarmen op 200 °C.

(wordt 8 seconden weergegeven)

(wordt 2 seconden weergegeven)

- Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft de oven 6 maal een geluidssignaal en wordt de temperatuur 10 minuten vastgehouden.
- Weer 10 minuten later klinkt 4 maal een geluidssignaal en wordt de oven uitgeschakeld.

Wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde waarde bereikt, klinkt 6 maal een geluidssignaal en wordt de temperatuur 10 minuten lang gehandhaafd.

Als u wilt weten wat de huidige temperatuur in de ovenruimte is, drukt u op de toets **Automatisch voorverwarmen** (Fast).

NEDERLANDS

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 21 10/8/2012 2:33:11 PM

BEREIDEN MET HETE LUCHT

Met de heteluchtstand kunt u gerechten bereiden zoals in een gewone oven. Hierbij wordt de magnetronstand niet gebruikt. U kunt de temperatuur naar behoefte instellen op acht vaste standen tussen 40 °C en 220 °C. De maximale bereidingstijd is 90 minuten.

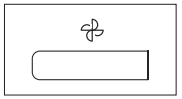
Als u de oven wilt voorverwarmen, zie pagina 21.

- Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
- De gerechten worden beter gaar en bruin als u het lage rooster gebruikt.

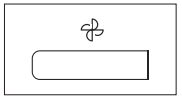
Controleer of het grillelement zich in de horizontale stand bevindt en of het draaiplateau op zijn plaats ligt. Open de deur en zet de schaal op het lage rooster op het draaiplateau.

1. Druk op de toets **Hete lucht** (⁂).

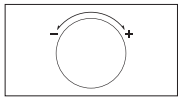
Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:
⁂ (Heteluchtstand)
220 °C (Temperatuur)



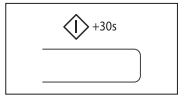
2. Druk een of meerdere keren op de toets **Hete lucht** (⁂) om de temperatuur in te stellen. (Temperatuur: 220, 200, 100, 160, 140, 180, 40 °C)



3. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.



4. Druk op de toets **Start/+30s** (+30s).



Resultaat: De bereiding begint.

- De displaytijden zijn 8 seconden voor de vooraf ingestelde bereidingstijd en 2 seconden voor de temperatuur (in deze volgorde). Bijvoorbeeld bij een bereidingsduur van 30 minuten op 200 °C.

(wordt 8 seconden weergegeven)

(wordt 2 seconden weergegeven)

- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0" in het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal weer.

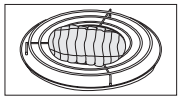
Als u wilt weten wat de huidige temperatuur in de ovenruimte is, drukt u op de toets **Automatisch voorverwarmen** (Fast).

Wees voorzichtig, de grillverwarming wordt in de heteluchtstand afwisselend in- en uitgeschakeld.

ACCESSOIRES SELECTEREN

Voor bereiding met hete lucht hebt u geen speciale kookmaterialen nodig. Gebruik echter kookmaterialen die u ook in een normale oven kunt gebruiken.

Magnetronbestendige schalen zijn meestal niet geschikt voor bereiding met hete lucht. Gebruik geen plastic schalen en schotels, papieren kopjes en borden, enzovoort.



Als u een van de combinatiestanden wilt gebruiken (magnetron en grill of hete lucht), kunt u het beste alleen schalen gebruiken die zowel ovenvast als magnetronbestendig zijn.

Voor meer informatie over geschikte kookmaterialen en bestek, zie de Richtlijnen voor kookmaterialen op pagina 25.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 22 10/8/2012 2:33:11 PM

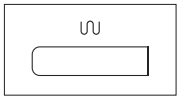
GRILLEN

Met de grillstand kunt u gerechten snel verwarmen en laten bruinen, zonder microgolven te gebruiken.

- Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
- U krijgt een beter grillresultaat als u het hoge rooster gebruikt.

1. Open de deur en leg het gerecht op het rooster.

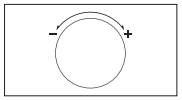
2. Druk op de toets **Grill** (ᔓ).



Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
ᔓ (grillstand)

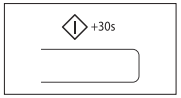
- Bij het grillen kunt u de temperatuur niet zelf instellen.

3. Stel de grilltijd in met behulp van de **draaiknop**.



- De maximale grilltijd is 60 minuten.

4. Druk op de toets **Start/+30s** (+30s).



Resultaat: Het grillen begint.

- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0" in het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal weer.

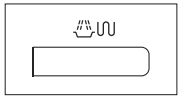
DE MAGNETRON EN DE GRILL COMBINEREN

U kunt ook magnetron en grill combineren om gerechten snel te bereiden en tegelijkertijd te bruinen.

Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronbestendig en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten. Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet. U krijgt een beter grillresultaat als u het hoge rooster gebruikt.

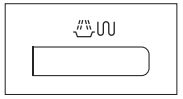
Open de deur. Leg het gerecht op het rooster dat het meest geschikt is voor het betreffende type gerecht. Zet het rooster op het draaiplateau. Sluit de deur.

1. Druk op de toets **Magnetron+Grill** (ᔓ).



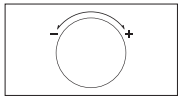
Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
ᔓ (Magnetron+Grill combinatiestand)
600 W (geleverd vermogen)

2. Selecteer het gewenste vermogen door op de toets **Magnetron+Grill** (ᔓ) te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (300-600 W).



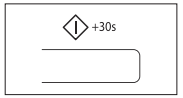
- Bij het grillen kunt u de temperatuur niet zelf instellen.

3. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.



- De maximale bereidingstijd is 60 minuten.

4. Druk op de toets **Start/+30s** (+30s).



Resultaat

- De bereiding in de combinatiestand begint.
- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0" in het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal weer.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 23 10/8/2012 2:33:11 PM

COMBINATIESTAND MAGNETRON EN HETE LUCHT

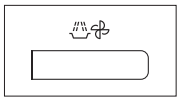
U kunt ook magnetron en hete lucht in combinatie gebruiken. Voorverwarmen is niet nodig, want de microgolven doen vanaf het begin hun werk.
Veel gerechten zijn geschikt voor bereiding in deze combinatiestand, met name:

- Gebraden vlees en gevogelte
- Taart en cake
- Ei- en kaasschotels

Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronbestendig en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten. Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet. De gerechten worden beter gaar en bruin als u het lage rooster gebruikt.

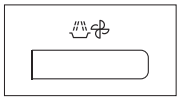
Open de deur. Zet het gerecht op het draaiplateau of op het lage rooster, dat vervolgens op het draaiplateau moet worden gezet. Sluit de deur.

1. Druk op de toets **Magnetron+Hete lucht** ( ).



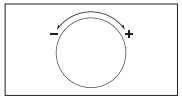
Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
- (Combinatiestand magnetron en hete lucht)
- 220 °C (Temperatuur: schakelt na 2 seconden naar volgende temperatuur)

2. Selecteer de temperatuur door op de toets **Magnetron+Hete lucht** ( ) te drukken.
(Temperatuur: 220, 200, 100, 160, 140, 180, 40 °C)

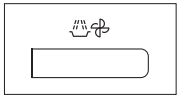


3. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **draaiknop**.

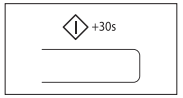
- De maximale bereidingstijd is 60 minuten.



4. Selecteer het gewenste vermogen door op de toets **Magnetron+Hete lucht n** ( ) te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Druk op de toets **Start/+30s** ( ).



Resultaat

- De bereiding in de combinatiestand begint.
- De oven wordt verwarmd tot de ingestelde temperatuur en de magnetronfunctie gaat verder totdat de bereidingstijd is verstreken.
- De displaytijden zijn 8 seconden voor de vooraf ingestelde bereidingstijd en 2 seconden voor de temperatuur (in deze volgorde).
  Bijvoorbeeld bij een bereidingsduur van 30 minuten op 200 °C.

(wordt 8 seconden weergegeven)

(wordt 2 seconden weergegeven)

- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0" in het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal weer.

Als u wilt weten wat de huidige temperatuur in de ovenruimte is, drukt u op de toets **Automatisch voorverwarmen** (Fast).

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 24 10/8/2012 2:33:12 PM

RICHTLIJNEN VOOR KOOKMATERIALEN

Om voedsel in een magnetronoven te kunnen bereiden moeten de microgolven in staat zijn het voedsel te bereiken zonder te worden weerkaatst of geabsorbeerd door de gebruikte schaal. Daarom moet het kookmateriaal zorgvuldig worden geselecteerd. Als het kookmateriaal is gemarkeerd als magnetronbestendig, hoeft u zich geen zorgen te maken. In de volgende lijst vindt u diverse soorten kookmaterialen en wordt vermeld of en hoe deze in de magnetron kunnen worden gebruikt.

Kookmateriaal	Magnetron-bestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓✗	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Bruineerbord	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen		
• Polystyreen bekers	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	✗	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	✗	Kan vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.
• Fijn glaswerk	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schalen	✗	Kunnen vonken en brand veroorzaken.
• Binddraadjes voor plastic zakken	✗	
Papier		
• Borden, bekers, servetten en keukenrol	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
• Kringlooppapier	✗	Kan vonken veroorzaken.
Plastic		
• Plastic bakjes	✓	Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.
• Plasticfolie	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen.
• Diepvrieszakken	✓✗	Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen.
Vetvrij papier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

✓ **: Aanbevolen**
✓✗ **: Wees voorzichtig**
✗ **: Onveilig**

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 25 10/8/2012 2:33:12 PM

KOOKTIPS

MICROGOLVEN

Microgolven dringen door in het gerecht en worden aangetrokken en opgenomen door het aanwezige water, vet en suikers.
De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht snel gaan bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

BEREIDING

Kookmaterialen voor bereiden in de magnetron:
De kookmaterialen moeten de microgolven goed doorlaten voor een maximaal rendement. Microgolven worden weerkaatst door metalen, zoals roestvrijstaal, aluminium en koper, maar kunnen wel doordringen in keramiek, glas, porselein, plastic, papier en hout. U mag het gerecht daarom niet in een metalen schaal bereiden.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:
Veel typen gerechten zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, inclusief verse en diepgevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Sauzen, custard, soep, pudding, conserven en chutney kunnen eveneens in de magnetron worden bereid. In het algemeen is de magnetron ideaal voor alle gerechten die u normaal op een kookplaat zou bereiden. U kunt bijvoorbeeld denken aan het smelten van boter of chocolade (zie het gedeelte met tips en suggesties).

Afdekken tijdens het verwarmen
Het is belangrijk de gerechten af te dekken. Het verdampte water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het verwarmingsproces. U kunt de gerechten op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld met een keramisch bord, een plastic deksel of plastic magnetronfolie.

Nagaartijden
Na het verwarmen moet u het gerecht enige tijd laten staan zodat de warmte zich gelijkmatig binnen het gerecht kan verdelen.

Bereiding van diepvriesgroenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Kook de groente met afgesloten deksel in de aangegeven minimumtijd; zie de tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt.
Roer het gerecht tijdens de bereiding tweemaal en na de bereiding eenmaal door. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Houd het gerecht tijdens het nagaren afgedekt.

Voedsel	Portie (gr.)	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Instructies
Spinazie	150	600 W	5-6	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Broccoli	300	600 W	8-9	2-3	Voeg 30 ml (2 eetl.) koud water toe.
Erwten	300	600 W	7-8	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Sperziebonen	300	600 W	7½-8½	2-3	Voeg 30 ml (2 eetl.) koud water toe.
Gemengde groenten (wortelen/erwten/ maïs)	300	600 W	7-8	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Gemengde Chinese groenten	300	600 W	7½-8½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 26 10/8/2012 2:33:12 PM

Bereiding van rijst en pasta

Rijst: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel, rijst verdubbelt in omvang tijdens de bereiding. Afgedekt bereiden. Na het koken, voor het nagaren doorroeren en zout of kruiden en boter toevoegen.
Opmerking: de rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.

Pasta: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal. Kokend water en een snufje zout toevoegen en goed doorroeren. Onafgedekt bereiden. Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

Voedsel	Portie (gr.)	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Instructies
Witte rijst (snelkook)	250	900 W	15-16	5	Voeg 500 ml koud water toe.
	375		17½-18½		Voeg 750 ml koud water toe.
Bruine rijst (snelkook)	250	900 W	20-21	5	Voeg 500 ml koud water toe.
	375		22-23		Voeg 750 ml koud water toe.
Gemengde rijst (rijst + wilde rijst)	250	900 W	16-17	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst + graan)	250	900 W	17-18	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250	900 W	10-11	5	Voeg 1000 ml kokend water toe.

Bereiding van verse groenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml koud water (2-3 eetl.) toe per 250 gr. groente, tenzij anders vermeld - zie tabel. Kook de groente met afgesloten deksel in de aangegeven minimumtijd; zie de tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Tijdens en na de bereiding een keer doorroeren. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. 3 minuten laten nagaren met het deksel erop.

Tip: Snijd de groente in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukken, des te sneller zijn ze gaar.

Kook verse groenten in de magnetron altijd op vol vermogen (900 W).

Voedsel	Portie (gr.)	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Instructies
Broccoli	250 500	4½-5 7-8	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden.
Spruitjes	250	6-6½	3	Voeg 60-75 ml (5-6 eetl.) water toe.
Wortels	250	4½-5	3	Snijd de wortels in stukken van gelijke grootte.
Bloemkool	250 500	5-5½ 7½-8½	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden.
Courgette	250	4-4½	3	Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetl.) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn.
Aubergine	250	3½-4	3	Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over.
Prei	250	4-4½	3	Snijd de prei in dikke plakken.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 27 10/8/2012 2:33:12 PM

Voedsel	Portie (gr.)	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Instructies
Champignons	125 250	1½-2 2½-3	3	De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken.
Uien	250	5-5½	3	Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetl.) water toe.
Paprika	250	4½-5	3	Snijd de paprika in reepjes.
Aardappelen	250 500	4-5 7-8	3	Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte.
Koolraap	250	5½-6	3	Snijd de koolraap in kleine blokjes.

OPWARMEN

Met de magnetron kunt u gerechten opwarmen in een fractie van de tijd die u nodig hebt bij een gewone oven of kookplaat.
Gebruik de vermogensstanden en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn.
Bij de tijden in de tabel is uitgegaan van vloeistoffen met een kamertemperatuur van +18 tot +20 °C of gekoeld voedsel met een koelkasttemperatuur van +5 tot +7 °C.

Plaatsen en afdekken

Warm liever geen grote stukken voedsel op, zoals braadstuk. Deze hebben de neiging aan de buitenkant te gaar te worden en uit te drogen voordat de binnenkant goed heet wordt. Het opwarmen van kleinere stukken gaat beter.

Vermogensstanden en doorroeren

Sommige gerechten kunnen worden opgewarmd bij een vermogen van 900 W, terwijl u voor andere een vermogen van 600 W, 450 W of zelfs 300 W moet gebruiken.
Zie de tabel voor meer informatie.
U kunt doorgaans beter een lager vermogen gebruiken voor delicate gerechten, grote hoeveelheden en gerechten die snel warm worden (zoals pasteitjes).
Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren.
Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren.
Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Om te voorkomen dat vloeistoffen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, moet u het gerecht voor, tijdens en na het verwarmen goed doorroeren. Laat de vloeistoffen tijdens het nagaren in de oven staan. Het is aan te raden een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof te zetten. Vermijd oververhitting van het gerecht. Het is beter een kortere bereidingstijd in te stellen en deze zo nodig te verlengen.

Opwarm- en nagaartijden

Wanneer u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om de door u gebruikte bereidingstijd te noteren.
Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is.
Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen.
De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2-4 minuten, tenzij in de tabel een andere tijd wordt aanbevolen.
Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Zie ook het gedeelte met de veiligheidsvoorschriften.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 28 10/8/2012 2:33:12 PM

VLOEISTOFFEN OPWARMEN

Altijd een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Om te voorkomen dat vloeistoffen na beëindiging van het kookproces alsnog overkoken en mogelijk brandwonden veroorzaken, kunt u een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof zetten en deze voor, tijdens en na het verwarmen doorroeren.

BABYVOEDING OPWARMEN

Babyvoeding:
Giet de babyvoeding op een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Na het opwarmen goed doorroeren! Ongeveer 2-3 minuten laten staan voor u het aan de baby geeft. Nogmaals doorroeren en de temperatuur controleren. Aanbevolen serveertemperatuur: tussen 30-40 °C.

Babymelk:
Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Niet afdekken. Nooit een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt. Na het opwarmen goed schudden en nogmaals schudden voor u de melk aan de baby geeft! Altijd de temperatuur van babyvoeding of -melk controleren voor u het aan de baby geeft. Aanbevolen serveertemperatuur: ca. 37 °C.

OPMERKING:

Juist bij babyvoeding is het belangrijk dat u de temperatuur goed controleert voor u het aan de baby geeft. Zo kunt u brandwonden voorkomen.
Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de volgende tabel als richtlijn.

Babyvoeding en -melk opwarmen

Gebruik de vermogensstanden en tijden uit de tabel als richtlijn bij het opwarmen.

Voedsel	Portie	Vermogen	Tijd	Nagaar-tijd (min.)	Instructies
Babyvoeding (groenten en vlees)	190 gr.	600 W	30 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
Babypap (graan + melk + fruit)	190 gr.	600 W	20 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
Babymelk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. tot 1 min. 10 sec.	2-3	Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. Midden op het draaiplateau zetten. Niet afdekken. Goed doorroeren en minstens 3 minuten laten staan. Nogmaals goed schudden en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 29 10/8/2012 2:33:12 PM

Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Instructies
Dranken (koffie, thee, water)	150 ml (1 kopje) 300 ml (2 koppen) 450 ml (3 koppen) 600 ml (4 koppen)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	In kopjes gieten en niet afdekken: 1 kop in het midden, 2 koppen tegenover elkaar, 3 koppen in een cirkel. Tijdens het nagaren in de oven laten staan en goed doorroeren.
Soep (gekoeld)	250 gr. 350 gr. 450 gr. 550 gr.	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	In een diep keramisch bord of een keramische kom gieten. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren.
Stoofschotel (gekoeld)	350 gr.	600 W	4½-5½	2-3	Stoofschotel in een diep keramisch bord gieten. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	600 W	3½-4½	3	Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren.
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	600 W	4-5	3	De gevulde pasta (bijvoorbeeld ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld)	350 gr. 450 gr. 550 gr.	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie.
kant-en-klare kaasfondue (gekoeld)	400 gr.	600 W	6-7	1-2	De kant-en-klare kaasfondue in een geschikte ovenvaste glazen schaal met deksel gieten. Tijdens en na het opwarmen af en toe doorroeren. Goed doorroeren voor het serveren.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 30 10/8/2012 2:33:12 PM

ONTDOOIEN

Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid. Dit kan erg handig zijn, bijvoorbeeld wanneer u onverwacht visite krijgt.

Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder eventuele metalen draadjes en neem het gerecht uit de verpakking, zodat ontdooide sappen weg kunnen lopen.

Leg het ingevroren gerecht op een schaal zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen. Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt. Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan met ontdooien.

Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, dient u het ontdooiproces te stoppen en 20 minuten te wachten voordat u verder gaat met ontdooien.

Laat vis, vlees en gevogelte altijd even staan, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit. De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Raadpleeg de onderstaande tabel.

Tip: Dunne gerechten ontdooien gemakkelijker dan dikke, en kleinere hoeveelheden ontdooien sneller dan grote. Denk hieraan bij het invriezen en ontdooien van gerechten.

Voor het ontdooien van voedsel met een temperatuur van -18 tot -20 °C kunt u de onderstaande tabel aanhouden.

Bevroren gerechten moeten altijd worden ontdooid op de vermogenstand voor ontdooien (180 W).

Voedsel	Portie	Tijd (min.)	Nagaar-tijd (min.)	Instructies
Vlees				
Gehakt	250 gr.	6-7	15-30	Leg het vlees op een plat keramisch bord. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
	500 gr.	10-12		
Varkenslapjes	250 gr.	7-8		
Gevogelte				
Kipdelen	500 gr. (2 stuks)	14-15	15-60	Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden, op een plat, keramisch bord. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Hele kip	1200 gr.	32-34		
Vis				
Visfilet	200 gr.	6-7	10-25	De diepgevroren vis midden op een plat keramisch bord leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie, evenals de staart van de hele vis. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Hele vis	400 gr.	11-13		
Fruit				
Bessen	300 gr.	6-7	5-10	Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel.
Brood				
Broodjes (elk ca. 50 gr.)	2 stuks	1-1½	5-20	Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier midden op het draaiplateau leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
	4 stuks	2½-3		
Boterhammen	250 gr.	4-4½		
Duitse broodjes (tarwe- en roggemeel)	500 gr.	7-9		

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 31 10/8/2012 2:33:12 PM

GRILL

Het grillelement bevindt zich aan de bovenkant van de ovenruimte. Het element werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Het draaien van het draaiplateau zorgt ervoor dat de gerechten gelijkmatig bruin worden. Als u de grill 4 minuten voorverwarmt, bruint het gerecht nog sneller.

Kookmaterialen voor grillen: Moeten vuurvast zijn en mogen metaal bevatten. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die kunnen worden gegrild: Karbonade, worstjes, runderlapjes, hamburgers, plakjes ham of bacon, dungesneden vis, broodjes en diverse soorten boterhammen met beleg.

Belangrijke opmerking:
Bij gebruik van de grill alleen moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen, tenzij anders vermeld.

MAGNETRON+GRILL

In deze stand wordt de stralingswarmte van de grill gecombineerd met het snelle verhittingsproces van de magnetron. Het grillelement werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Door het draaien van het draaiplateau, wordt het gerecht gelijkmatig bruin. Dit model kent drie combistanden:
600 W + grill, 450 W + grill en 300 W + grill.

Kookgerei voor het koken met Magnetron+Grill: Gebruik kookgerei dat de microgolven doorlaat. Het materiaal moet vuurvast zijn. Gebruik in de combistand geen metalen kookmaterialen. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten geschikt voor bereiding met Magnetron+Grill: In deze stand kunt u allerlei gerechten bereiden die zowel verhit als bruin moeten worden, alsmede gerechten die alleen bovenop wat bruin moeten worden. Deze stand kunt u ook gebruiken voor de bereiding van gerechten die zowel bruin als knapperig moet worden, zoals kipdelen (halverwege omkeren). Meer informatie vindt u in de grilltabel.

Belangrijke opmerking: Wanneer de combistand (Magnetron+Grill) wordt gebruikt, moet het gerecht op het hoge rooster worden geplaatst, tenzij anderszins wordt aanbevolen. Zie de aanwijzingen in de volgende tabel.
Als het gerecht aan beide zijden bruin moet worden, moet u het halverwege keren.

Gids voor het grillen van verse gerechten

Verwarm de grill 2-3 minuten voor in de grillstand.
Gebruik de vermogensstanden en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.
Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Vers gerecht	Portie	Vermogen	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)	Instructies
Geroosterd brood	4 stuks (elk 25 gr.)	Alleen grill	2-3	1-2	De sneetjes naast elkaar op het hoge rooster leggen.
Gegrilde tomaat	400 gr. (2 stuks)	300 W + grill	5-6	-	Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op een platte ovenvaste glazen schaal leggen. Op het hoge rooster zetten. 2-3 minuten laten staan.
Tosti met tomaat/kaas	4 stuks (300 gr.)	300 W + grill	4-5	-	Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.
Tosti Hawaï (ham, ananas, kaasplakjes)	4 stuks (500 gr.)	300 W + grill	5-6	-	Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.
In de schil gebakken aardappelen	500 gr.	600 W + grill	7-8	-	Aardappelen doormidden snijden. Leg ze in een cirkel op het hoge rooster met de gesneden kant naar beneden.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 32 10/8/2012 2:33:12 PM

Vers gerecht	Portie	Vermogen	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)	Instructies
Gegratineerde aardappelen/ groenten (gekoeld)	450 gr.	450 W + grill	9-11	-	Het gerecht op een kleine, ovenvaste glazen schotel leggen. De schotel op het hoge rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
Gebakken appel	2 appels (ca. 400 gr.)	300 W + grill	7-8	-	Boor het klokhuis uit de appels en vul de appels met rozijnen en jam. Leg er wat geschaafde amandel overheen. Leg de appels in een platte, ovenvaste glazen schotel. De schotel op het lage rooster zetten.
Kipdelen	500 gr. (2 stuks)	300 W + grill	8-10	6-8	Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.
Biefstuk (medium)	400 gr. (2 stuks)	Alleen grill	10-14	8-12	Smeer het rundvlees in met olie. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.
Geroosterde vis	400-500 gr.	300 W + grill	5-7	5½-6½	Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden toe. Leg twee vissen naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het rooster. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.

HETE LUCHT

Bij het bereiden met hete lucht wordt de traditionele methode gebruikt die u in een gewone oven tegenkomt.
Het verwarmingselement bevindt zich op de achterwand en de ventilator zorgt ervoor dat de hete lucht circuleert.

Kookgerei voor bereiding met hete lucht: De ovenvaste kookmaterialen die u doorgaans in een normale oven gebruikt (bakvormen, bakpapier enz.) zijn ook geschikt voor gebruik in de heteluchtstand.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met hete lucht: In de stand Hete lucht kunt u allerlei soorten gebak, cake, cakejes, broodjes, fruitcake, biscuitgebak en soufflés bakken.

MAGNETRON + HETE LUCHT

In deze stand wordt de magnetron gecombineerd met hele lucht. De bereidingstijd wordt daardoor korter, terwijl het gerecht wel een mooi bruin korstje krijgt en knapperig blijft.
Bij het bereiden met hete lucht wordt de traditionele methode gebruikt die u in een gewone oven tegenkomt, waarbij een ventilator op de achterwand zorgt voor de circulatie van de warme lucht.

Kookgerei voor het koken met Magnetron+hete lucht: Moeten in staat zijn de microgolven door te laten. Moeten daarnaast ovenvast zijn (bijvoorbeeld glas, aardewerk en porselein zonder metalen sierranden). Zie ook de beschrijving onder Magnetron + grill.

Geschikte gerechten voor bereiding met magnetron + hete lucht: Allerlei soorten vlees, gevogelte, stoofschotels, gegratineerde gerechten, biscuitgebak, lichte fruitcakes, quiches en brood.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 33 10/8/2012 2:33:12 PM

Verse en bevroren gerechten bereiden met hete lucht

Verwarm de oven met de automatische voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur. Gebruik het vermogen en de opwarmtijden uit de tabel als richtlijn voor bereiding met hete lucht. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Vers gerecht	Portie	Vermogen	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)	Instructies
PIZZA					
Bevroren pizza's (kant-en-klaar)	300-400 gr.	450 W + 220 °C	13-15	-	Leg de pizza op het lage rooster. Laat de cake na het bakken 2-3 minuten rusten.
PASTA					
Diepgevroren lasagne	400 gr.	450 W + 220 °C	22-25	-	Plaats de pasta in een geschikte vuurvaste glazen schaal of laat het in de oorspronkelijke verpakking zitten (mits deze geschikt is voor oven en magnetron). De diepgevroren pasta op het lage rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
VLEES					
Geroosterd rund-/lamsvlees (medium)	1200-1300 gr.	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Smeer het vlees in met olie en kruid het met peper, zout en paprikapoeder. Leg het vlees op het lage rooster, eerst met de vetrand naar beneden. Na het bakken in aluminiumfolie wikkelen en 10-15 minuten laten staan.
Geroosterde kip	1000-1100 gr.	450 W + 220 °C	17-22	13-17	Smeer de kip in met olie en kruiden. Leg de kip eerst met de borst omlaag, dan met de borst omhoog op het lage rooster. 5 minuten laten staan.

Vers gerecht	Portie	Vermogen	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)	Instructies
BROOD					
Verse broodjes	6 st. (350 gr.)	100 W + 180 °C	8-10	-	De broodjes in een cirkel op het lage rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.
Knoflookbrood (gekoeld, voorgebakken)	200 gr. (1 stuks)	180 W + 220 °C	8-10	-	Het gekoelde knoflookbrood op bakpapier op het lage rooster leggen. Na het bakken 2-3 minuten laten staan.
CAKE					
Appelcake (vers beslag)	500 gr.	Alleen 180 °C	38-43	-	Doe het deeg in een kleine, rechthoekige, zwarte metalen vorm (25 cm). Zet de bakvorm op het lage rooster. Laat de cake na het bakken 5-10 minuten rusten.
Minimuffins (vers beslag)	12 x 30 gr. (350-400 gr.)	Alleen 220 °C	17-23	-	Giet het verse beslag gelijkmatig in papieren muffinvormpjes. De vormpjes op het lage rooster zetten. Na het bakken 5 minuten laten staan.
Koekjes (vers beslag)	200-250 gr.	Alleen 200 °C	15-20	-	Leg de gekoelde croissants op bakpapier op het lage rooster.
Diepvriesgebak	1000 gr.	180 W + 180 °C	18-20	-	Zet het bevroren gebak op het lage rooster. Na ontdooien en opwarmen 15-20 minuten laten staan.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 34 10/8/2012 2:33:12 PM

Boter smelten
Doe 50 gr. boter in een glazen schaaltje. Dek het af met een plastic deksel. Gedurende 30-40 seconden bij een vermogen van 900 W verwarmen, totdat de boter is gesmolten.

Chocolade smelten
Doe 100 gr. chocolade in een glazen schaaltje. Gedurende 3-5 minuten bij een vermogen van 450 W verwarmen totdat de chocolade is gesmolten. Tijdens het smelten een of twee keer doorroeren. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Gekristalliseerde honing smelten
Doe 20 gr. gekristalliseerde honing in een glazen schaaltje. Gedurende 20-30 seconden bij een vermogen van 300 W verwarmen totdat de honing is gesmolten.

Gelatine smelten
Laat droge gelatineblaadjes (10 gr.) gedurende 5 minuten in koud water weken. Leg de uitgelekte gelatine in een vuurvast glazen schaaltje. Gedurende 1 minuut bij een vermogen van 300 W verwarmen. Na het smelten doorroeren.

Glazuur bereiden (voor cake en taarten)
Meng ongeveer 14 gr. instantglazuur met 40 gr. suiker en 250 ml koud water. Onafgedekt in een vuurvaste glazen schaal verhitten bij een vermogen van 900 W tot het glazuur doorzichtig wordt (ongeveer 3½ tot 4½ minuten). Tijdens de bereiding tweemaal doorroeren.

Jam maken
Doe 600 gr. fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een vuurvaste glazen schaal met deksel. Voeg 300 gr. geleisuiker toe en roer het geheel goed door. Afgedekt 10-12 minuten verwarmen bij 900 W. Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren. Direct in jampotjes met draaideksel gieten. 5 minuten op het deksel laten staan.

Pudding koken
Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies van de fabrikant en roer het geheel goed door. Gebruik een ovenvaste glazen schaal van geschikt formaat met deksel. Afgedekt 6½ tot 7½ minuten verwarmen bij 900 W. Tijdens de bereiding enkele keren goed doorroeren.

Geschaafde amandel bruinen
Verspreid 30 gr. amandelsnippers over een keramisch bord. Onder regelmatig keren 3½ tot 4½ minuten verhitten bij een vermogen van 600 W. 2-3 minuten in de oven laten staan. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN OF LATEN REPAREREN

Bij het uitvoeren van onderhoud aan of het opbergen van de magnetronoven moet u enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen nemen.
De oven mag niet worden gebruikt bij beschadigingen aan de deur of afsluitstrippen:

- Gebroken scharnier
- Versleten afsluitstrippen
- Beschadigde of verbogen ovenbehuizing

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus.

NOOIT de behuizing van de oven verwijderen. Als de oven niet goed werkt of u twijfelt over de conditie van het apparaat:

- De stekker uit het stopcontact halen.
- Contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

Als u het apparaat tijdelijk wilt opbergen, doe dat dan op een droge, stofvrije plaats.

- **Reden:** stof en vocht kunnen een negatieve invloed hebben op de onderdelen in de oven.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 35 10/8/2012 2:33:12 PM

TECHNISCHE SPECIFICATIES

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	MC285TATC**
Stroombron	230 V ~ 50 Hz AC
Energieverbruik	
Maximaal vermogen	2700 W
Magnetronfunctie	1400 W
Grill (verwarmingselement)	1250 W
Hete lucht (verwarmingselement)	Max. 1850 W
Uitgangsvermogen	100 W / 900 W - 6 standen (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Afmetingen (B x D x H)	
Buitenzijde	517 x 467 x 310 mm
Ovenruimte	358 x 327 x 231,5 mm
Volume	28 L
Gewicht	
Netto	circa 18 kg

SAMSUNG

VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	09 85635050	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Codenr.: DE68-04126B

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_NL.indd 36 10/8/2012 2:33:12 PM

MC285TATC**

Manuel d'utilisation

du four micro-ondes

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Veuillez enregistrer votre appareil sur

www.samsung.com/register

Planet First **100 % Recycled Paper**

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

SAMSUNG

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 1 10/8/2012 1:21:38 PM

FRANÇAIS

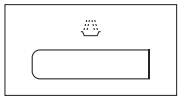
SOMMAIRE

Présentation rapide 2
Réglage du mode d'économie d'énergie 3
Tableau de commande 3
Four 4
Accessoires 4
Utilisation du manuel d'utilisation 5
Informations importantes relatives à la sécurité 5
Légendes des symboles et des icônes 5
Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes 5
Consignes de sécurité importantes 6
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques) 8
Installation du four micro-ondes 9
Nettoyage du four micro-ondes 9
Réglage de l'horloge 10
Vérification du bon fonctionnement de votre four 10
Fonctionnement d'un four à micro-ondes 10
Que faire en cas de doute ou de problème ? 11
Cuisson/Réchauffage 12
Puissances et temps de cuisson 12
Arrêt de la cuisson 13
Réglage du temps de cuisson 13
Utilisation de la fonction de cuisson automatique 13
Utilisation de la fonction réchauffage automatique 14
Utilisation de la fonction de décongélation 15
Utilisation de la fonction de décongélation 16
Arrêt du signal sonore 17
Sécurité enfants 17
Utilisation de la fonction cuisson par capteur 18
Réglage de la cuisson par capteur 18
Cuisson en plusieurs étapes 20
Préchauffage rapide du four 21
Cuisson par convection 22
Choix des accessoires 22
Faire griller 23
Combinaison micro-ondes et gril 23
Combinaison micro-ondes et convection 24
Guide des récipients 25
Guide de cuisson 26
Rangement et entretien du four micro-ondes 35
Caractéristiques techniques 36

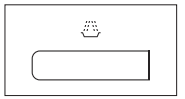
PRÉSENTATION RAPIDE

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

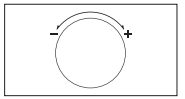
1. Placez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** ( ).



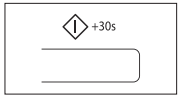
2. Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** ( )
jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche.



3. Sélectionnez le temps de cuisson désiré en tournant le **bouton de réglage**.



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s).

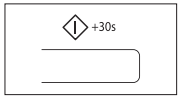


Résultat : la cuisson démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

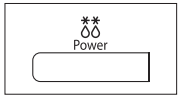
Si vous souhaitez ajouter 30 secondes supplémentaires.

Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

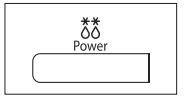


Si vous souhaitez faire décongeler des aliments.

1. Placez les aliments surgelés dans le four.
Appuyez sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)** (Power).

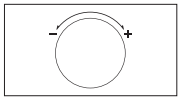


2. Sélectionnez la catégorie d'aliment en appuyant sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)** (Power) jusqu'à ce que la catégorie souhaitée soit sélectionnée.

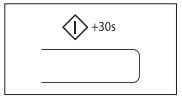


MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 2 10/8/2012 1:21:39 PM

3. Sélectionnez le poids requis en tournant le **bouton de réglage**.



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s).

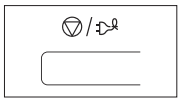


Résultat : la décongélation démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

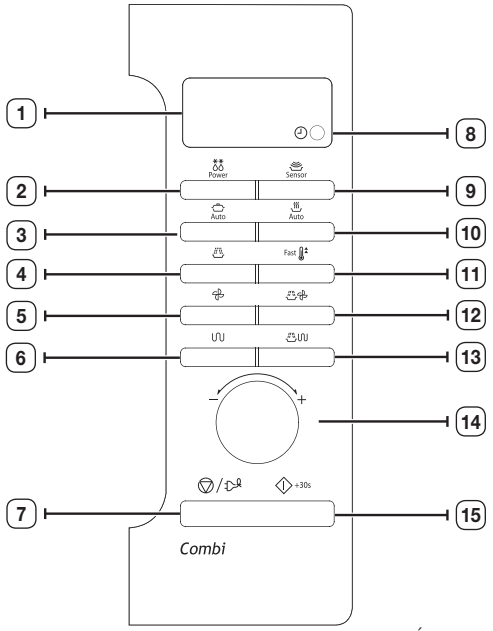
RÉGLAGE DU MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le four possède un mode d'économie d'énergie. Celui-ci permet d'économiser l'électricité lorsque le four n'est pas utilisé.



- Appuyez sur le bouton **Stop/Eco (Arrêt/Éco)** (/).
- Pour désactiver le mode d'économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **Stop/Eco (Arrêt/Éco)** (/). L'écran affiche alors l'heure actuelle. Le four peut alors être utilisé.

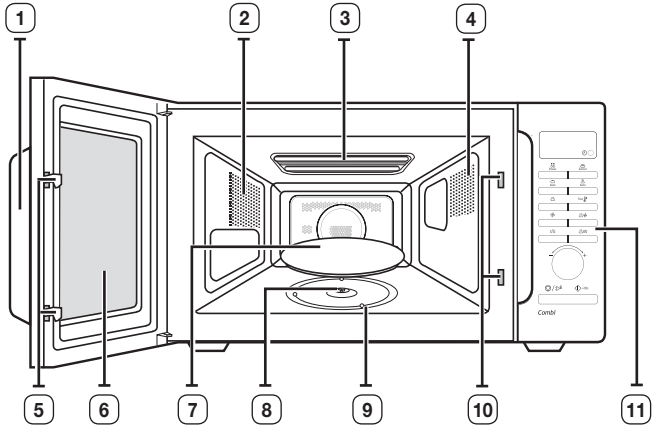
TABLEAU DE COMMANDE



1. ÉCRAN
2. BOUTON DÉCONGÉLATION
3. BOUTON DE CUISSON AUTOMATIQUE
4. BOUTON MICRO-ONDES
5. BOUTON CONVECTION
6. BOUTON GRIL
7. BOUTON ARRÊT/ÉCO
8. BOUTON RÉGLAGE DE L'HORLOGE
9. BOUTON CUISSON PAR CAPTEUR
10. BOUTON RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE
11. BOUTON RÉCHAUFFAGE RAPIDE
12. BOUTON MICRO-ONDES+CONVECTION
13. BOUTON MICRO-ONDES+GRIL
14. BOUTON DE RÉGLAGE (POIDS/QUANTITÉ/DURÉE)
15. BOUTON DÉPART/+30s

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 3 10/8/2012 1:21:40 PM

FOUR



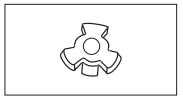
1. POIGNÉE
2. ORIFICES DE VENTILATION
3. ÉLÉMENT CHAUFFANT
4. ORIFICES DE VENTILATION
5. LOQUETS DE LA PORTE
6. PORTE
7. PLATEAU TOURNANT
8. COUPLEUR
9. ANNEAU DE GUIDAGE
10. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ
11. TABLEAU DE COMMANDE

ACCESSOIRES

Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.

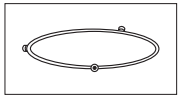
1. **Coupleur** : à placer correctement sur l'axe du moteur situé dans le plancher du four.

   Fonction : le coupleur permet de faire tourner le plateau.



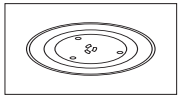
2. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.

   Fonction : l'anneau de guidage sert de support au plateau.



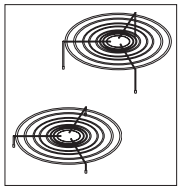
3. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.

   Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.



4. **Grille supérieure, grille inférieure** : à placer sur le plateau.

   Fonction : Ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire deux plats simultanément. Vous pouvez par exemple poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille. **Les grilles métalliques peuvent être utilisées en modes Gril, Cuisson par convection et Cuisson combinée.**



MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 4 10/8/2012 1:21:40 PM

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

INFORMATIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.
LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

⚠ AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
⚠ ATTENTION	risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels.

Avertissement ; Risque d'incendie	Avertissement ; Surface chaude
Avertissement ; Electricité	Avertissement ; Matière explosive
Interdit.	Suivez scrupuleusement les consignes.
NE PAS démonter.	Débranchez la prise murale.
NE PAS toucher.	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
Important	
Contactez le service d'assistance technique.	Remarque

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES.

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, NE l'utilisez PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) Porte (déformée)
(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 5 10/8/2012 1:21:41 PM

Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

⚠ AVERTISSEMENT				
Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer le four micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✓	✓	✓	✓
N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✓	✓	✓	✓
Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✓	✓	✓	✓
Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✓	✓	✓	✓
Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✓	✓	✓	✓
En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓
N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre (Modèle posable uniquement)	✓	✓		
N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	
N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.	✓	✓		
Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		
Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		
Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte. Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.	✓	✓	✓	✓
L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).	✓	✓	✓	✓
N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓
Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble. (Modèle posable uniquement)	✓	✓	✓	✓
AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être éloignés s'ils ne sont pas continuellement surveillés.	✓	✓	✓	✓

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 6 10/8/2012 1:21:46 PM

AVERTISSEMENT : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.	✓	✓	✓	✓
Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.	✓	✓	✓	✓
AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.	✓	✓	✓	✓
AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.	✓	✓	✓	
AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.	✓		✓	✓
AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.	✓		✓	
AVERTISSEMENT : si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • Recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • N'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✓	✓	✓	✓
Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.	✓		✓	✓
AVERTISSEMENT : avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.			✓	
Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.	✓	✓	✓	✓
Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.	✓	✓	✓	✓
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.	✓	✓	✓	✓
Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible. Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
Éloignez les enfants lors de l'opération de nettoyage car les surfaces deviennent extrêmement chaudes (Modèle avec fonction de nettoyage uniquement).		✓	✓	
Nettoyez les projections les plus importantes avant le nettoyage et vérifiez quels ustensiles peuvent être laissés dans le four durant le nettoyage. (Modèle avec fonction de nettoyage uniquement).	✓	✓	✓	✓
L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur. (modèle intégrable uniquement).	✓	✓	✓	✓
Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.		✓		
AVERTISSEMENT : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.		✓		
Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.		✓		

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 7 10/8/2012 1:21:49 PM

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.		✓		

⚠ ATTENTION				
Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✓		✓	✓
Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.	✓		✓	
N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✓		✓	✓
Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✓		✓	✓
Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.	✓		✓	✓
Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.	✓	✓		✓
Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✓	✓		
Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✓	✓
Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✓		✓	
Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✓	
Ne touchez pas les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci ne s'est pas refroidi.			✓	
Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✓	
Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✓	
Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✓			✓
N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.	✓			✓
Installez le four en conformité avec les dégagements indiqués dans ce manuel (voir Installation du four micro-ondes)	✓		✓	
Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✓	✓	✓	

LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

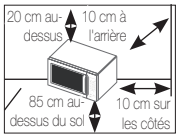
Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 8 10/8/2012 1:21:51 PM

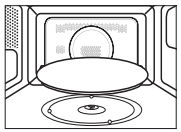
INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



2. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four.
   Installez l'anneau de guidage et le plateau tournant.
   Vérifiez que le plateau tourne librement.



3. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible chez votre fabricant ou chez un réparateur agréé.
Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise de terre de 230 V CA - 50Hz à 3 broches. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.

N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage

Veillez TOUJOURS à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les projections et autres traces tenaces adhérant aux parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'un tissu imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

Ne laissez JAMAIS couler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- Ne s'y accumule ;
- Ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Nettoyez l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable pour éviter toute blessure.

Les instructions relatives aux éléments de cuisson, aux plaques de cuisson et au four doivent mentionner qu'aucun nettoyeur vapeur ne doit être utilisé.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 9 10/8/2012 1:21:51 PM

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

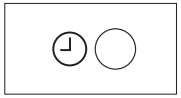
Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement. Réglez l'heure actuelle.
Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Vous devez régler l'horloge :

- À l'installation initiale ;
- Après une coupure de courant.

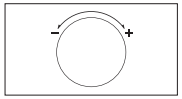
N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.

Fonction d'économie d'énergie automatique (Uniquement pour les modèles applicables)
Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes.
Le voyant Oven (Four) s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

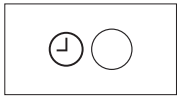
1. **Pour afficher l'heure...**
   au format 24 heures
   au format 12 heures
   Appuyez une ou deux fois sur le bouton **Clock (Horloge)** (🕘).



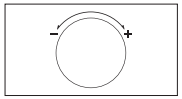
2. Tournez le **bouton de réglage** pour régler l'heure.



3. Appuyez sur le bouton (🕘).

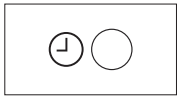


4. Tournez le **bouton de réglage** pour régler les minutes.



5. Lorsque l'heure affichée est correcte, appuyez sur le bouton (🕘) pour lancer l'horloge.

   Résultat : l'heure s'affiche lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.



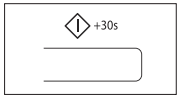
VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous au paragraphe intitulé “ Problèmes et solutions ” à la page suivante.

Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale (100 % - 900 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte.
Placez un verre d'eau sur le plateau. Refermez la porte.

Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (⏀+30s) et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (⏀+30s) autant de fois que nécessaire.



Résultat Le four chauffe l'eau pendant 4 à 5 minutes. L'eau doit alors bouillir.

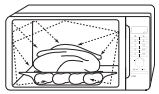
FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.
Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation
- Faire réchauffer
- Cuire.

Principe de cuisson

1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à la rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.



2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 10 10/8/2012 1:21:52 PM

3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - Quantité et densité
   - Teneur en eau
   - Température initiale (aliment réfrigéré ou non)

La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

- Une cuisson uniforme et à cœur ;
- Une température homogène.

QUE FAIRE EN CAS DE DOUTE OU DE PROBLÈME ?

Se familiariser avec un nouvel appareil requiert toujours un peu de temps. Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans que vous n'ayez à téléphoner au service après-vente.

Ces phénomènes sont normaux.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four
- Reflet lumineux autour de la porte et du four
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Avez-vous réglé le temps de cuisson et appuyé sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s) ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal.
  - Solution : installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé.
  - Solution : Débranchez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

Le message « E-24 » s'affiche.

- Le message « E-24 » s'affiche automatiquement avant que le four micro-ondes ne surchauffe. Si le message « E-24 » s'affiche, appuyez sur la touche « Stop/Eco (Arrêt/Éco) » pour lancer le mode d'initialisation.

Le message « E-15 » s'affiche.

- Le message « E-15 » s'active automatiquement lorsque vous ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton Stop/Eco (Arrêt/Éco) en mode de cuisson par capteur. Appuyez sur le bouton Stop/Eco (Arrêt/Éco) pour revenir au mode d'initialisation.

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente SAMSUNG.
Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description claire du dysfonctionnement

Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 11 10/8/2012 1:21:52 PM

CUISSON/RÉCHAUFFAGE

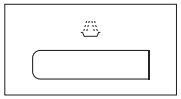
Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

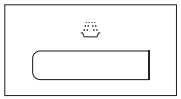
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte. Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.

1. Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** ( )

   Résultat : Les indications suivantes s'affichent : (mode micro-ondes)

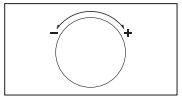


2. Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** ( ) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau du niveau de puissance situé à la page suivante.



3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.

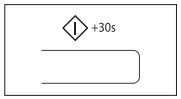
   Résultat : le temps de cuisson s'affiche.



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** ( ).

   Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :

   - Un signal sonore retentit et le message « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



Si vous souhaitez connaître la puissance actuelle du four, appuyez une fois sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** ( ). Si vous souhaitez changer la puissance en cours de cuisson, appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** ( ) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche.

Démarrage rapide :

Pour faire chauffer des aliments pendant une courte durée à pleine puissance (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** ( ) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement

PUISSANCES ET TEMPS DE CUISSON

La fonction Puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et, par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité. Vous pouvez sélectionner six puissances différentes.

Puissance	Pourcentage	Puissance en watts
ÉLEVÉE	100 %	900 W
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67 %	600 W
MOYENNE	50 %	450 W
MOYENNEMENT FAIBLE	33 %	300 W
DÉCONGÉLATION	20 %	180 W
FAIBLE	11 %	100 W

Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent à la puissance spécifique indiquée.

Si vous choisissez...	Le temps de cuisson doit être...
Une Puissance Élevée	réduit
Une Puissance Faible	augmenté

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 12 10/8/2012 1:21:52 PM

ARRÊT DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- Contrôler la cuisson ;
- Retourner ou mélanger les aliments ;
- Les laisser reposer.

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
temporairement	Temporairement : Ouvrez la porte et appuyez une fois sur le bouton **Stop (Arrêt)**. **Résultat :** La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s).
Définitivement	Définitivement : Appuyez deux fois sur le bouton **Stop (Arrêt)**. **Résultat :** La cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton **Stop/Eco (Arrêt/Éco)** (/).

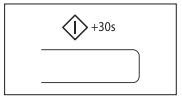
RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **Start/+30s (Départ/+ 30 s)** (+30s) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Pour surveiller la progression de la cuisson, il vous suffit d'ouvrir la porte ;
- Augmentez le temps de cuisson restant.

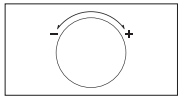
Pour augmenter le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Exemple : pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s).



Vous pouvez augmenter/diminuer le temps de cuisson en tournant le bouton de réglage.

- Pour augmenter le temps de cuisson, tournez le bouton de réglage vers la droite
- Pour diminuer le temps de cuisson, tournez le bouton de réglage vers la droite



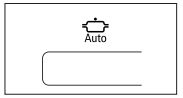
UTILISATION DE LA FONCTION DE CUISSON AUTOMATIQUE

Les quatre fonctions de cuisson automatique (Auto) comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Il vous suffit de définir la quantité en tournant le bouton de réglage.

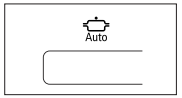
Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte.

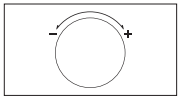
1. Appuyez sur le bouton **Auto Cook (Cuisson automatique)** (Auto).



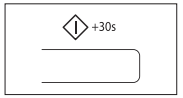
2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez cuire en appuyant sur le bouton **Auto Cook (Cuisson automatique)** (Auto). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



3. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s).



Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 13 10/8/2012 1:21:52 PM

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de cuisson automatique ; veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Les programmes 1 et 2 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Le programme n° 3 combine la cuisson par micro-ondes et la cuisson en mode gril. Le programme n° 4 combine la cuisson par micro-ondes et la cuisson par convection.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1.	Légumes frais	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g 700 à 750 g	2 à 3 min.	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 200 à 250 g, 45 ml (3 cuillères à soupe) pour une portion de 300 à 450 g et 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) pour une portion de 500 à 750 g. Remuez après cuisson. Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson.
2.	Pommes de terre à l'eau (épluchées)	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g 700 à 750 g	3 min	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 ml d'eau (3 cuillères à soupe) pour 300 à 450 g de légumes et 60 ml (4 cuillères à soupe) pour 500 à 750 g.
3.	Poisson grillé	200 à 300 g (1 morceau) 400 à 500 g (2 parts) 600 à 700 g (3 parts)	3 min	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit.
4.	Rôti de bœuf/Rôti d'agneau	900 à 1000 g 1200 à 1300 g 1400 à 1500 g	10 à 15 min.	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et d'épices (poivre uniquement, le sel doit être ajouté après le rôtissage). Disposez sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Une fois la cuisson effectuée, enveloppez la viande dans une feuille d'aluminium et laissez reposer.

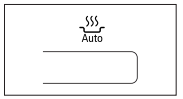
UTILISATION DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Les quatre fonctions de réchauffage automatique ( ) proposent quatre temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Il vous suffit de définir la quantité en tournant le bouton de réglage.

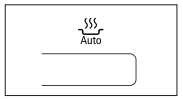
Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte.

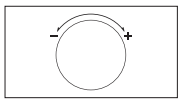
1. Appuyez sur le bouton **Auto (Réchauffage automatique)** ( ).



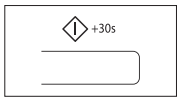
2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Auto (Réchauffage automatique)** ( ). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



3. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** ( ).



Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 14 10/8/2012 1:21:53 PM

Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage et de cuisson automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Les programmes 1 et 2 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes.
Les programmes 3 et 4 font appel à la cuisson par micro-ondes et à la cuisson par convection.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1.	**Plat préparé/ Plats préparés** (réfrigérée)	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	3 min	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
2.	**Soupe/ Sauce** (réfrigérée)	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g 700 à 750 g	2 à 3 min.	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique durant le réchauffage. Mélangez la soupe dès que le signal sonore retentit (le four continue de fonctionner et s'arrête lorsque vous ouvrez la porte). Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
3.	**Petits pains surgelés** (de -18 à 20 °C)	100 à 150 g 200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	3 à 5 min.	Placez de 2 à 6 petits pains surgelés (-18 °C) en cercle sur la grille inférieure. Pour 8 petits pains, répartissez-les de manière égale sur la grille inférieure et la grille supérieure. Ce programme convient aux viennoiseries surgelées telles que les petits pains, les ciabatta et les petites baguettes.
4.	**Gâteau surgelé**	200 à 300 g 400 à 500 g 600 à 700 g 800 à 900 g 1000 à 1100 g 1200 à 1300 g	5 à 25 min	Pour un gâteau entier, placez-le (encore congelé) au centre ; pour des parts de gâteau, disposez-les (encore congelées) en cercle sur la grille hauteur mini. Positionnez la grille au centre du four, sur le plateau tournant. La chaleur par convection permet d'obtenir des gâteaux à la fois chauds et croustillants. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des gâteaux (ronds) qu'à celle des parts de gâteau (ex. : crumble aux fruits, Streusel ou gâteau aux graines de pavot). En revanche, ne l'utilisez pas pour faire cuire des gâteaux fourrés à la crème ou nappés de chocolat.

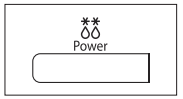
UTILISATION DE LA FONCTION DE DÉCONGÉLATION

Le mode Décongélation (Power) permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain, des gâteaux ou des fruits. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

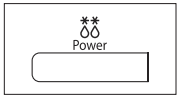
N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez l'aliment surgelé dans un plat en céramique au centre du plateau. Refermez la porte.

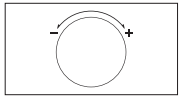
1. Appuyez sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)** (Power).



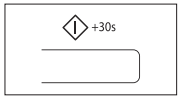
2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire décongeler en appuyant sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)** (Power). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



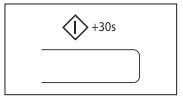
3. Sélectionnez la quantité en tournant le bouton de réglage vers la droite ou vers la gauche.



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s).
   Résultat :
   - La phase de décongélation commence.
   - Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.



5. Appuyez de nouveau sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s) pour reprendre la décongélation.



   Résultat : Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction Micro-ondes et une puissance de 180 W. Reportez-vous au chapitre « Décongélation » de la page 31 pour obtenir plus de détails.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 15 10/8/2012 1:21:54 PM

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de Décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation. Placez la viande, la volaille ou le poisson sur une assiette plate en verre ou en céramique et le pain ou le gâteau sur du papier absorbant.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1.	Viande	200 à 2000 g	20 à 90 min	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.
2.	Volaille	200 à 2000 g	20 à 90 min	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.
3.	Poisson	200 à 2000 g	20 à 80 min.	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.
4.	Pain/ Gâteaux	125 à 1000 g	10 à 60 min.	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.
5.	Fruits	100 à 600 g	5 à 20 min.	Répartissez uniformément les fruits dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de fruits.

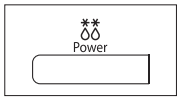
UTILISATION DE LA FONCTION DE DÉCONGÉLATION

Le mode Décongélation (Power) permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain, des gâteaux ou des fruits. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

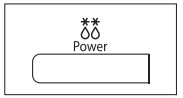
N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez l'aliment surgelé dans un plat en céramique au centre du plateau. Refermez la porte.

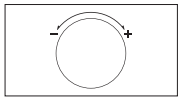
1. Appuyez sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)** (Power).



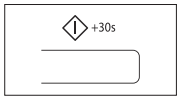
2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire décongeler en appuyant sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)** (Power). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



3. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage**.



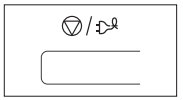
4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s).



Résultat :

- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.

5. Appuyez sur le bouton **Stop/Eco (Arrêt/Éco)** (/) pour poursuivre la décongélation.



Résultat : Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction Micro-ondes et une puissance de 180 W. Reportez-vous au chapitre « Décongélation » de la page 31 pour obtenir plus de détails.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 16 10/8/2012 1:21:54 PM

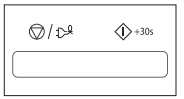
Le tableau suivant répertorie les divers programmes de Décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation. Placez la viande, la volaille ou le poisson sur une assiette plate en verre ou en céramique et le pain ou le gâteau sur du papier absorbant.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1.	Viande	200 à 2000 g	20 à 90 min	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.
2.	Volaille	200 à 2000 g	20 à 90 min	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.
3.	Poisson	200 à 2000 g	20 à 80 min.	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.
4.	Pain/ Gâteaux	125 à 1000 g	10 à 60 min.	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.
5.	Fruits	100 à 600 g	5 à 20 min.	Répartissez uniformément les fruits dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de fruits.

ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

1. Appuyez simultanément sur les boutons (⏚/⇪) et (+30s).



Résultat :

- L'indication suivante apparaît.

- Le signal sonore ne retentit pas à chaque fois que vous appuyez sur un bouton.

2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez de nouveau sur les boutons (⏚/⇪) et (+30s) simultanément.

Résultat :

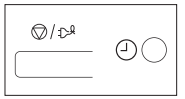
- L'indication suivante apparaît.

- Le signal sonore est réactivé.

SÉCURITÉ ENFANTS

Votre four à micro-ondes est équipé d'un programme spécial sécurité-enfant, qui permet de verrouiller le four afin qu'un enfant ou toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.
Le four peut être verrouillé à tout moment.

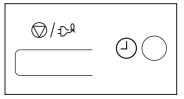
1. Appuyez simultanément sur les boutons (⏚/⇪) et (🕒).



Résultat :

- Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
- La lettre « L » s'affiche.

2. Pour déverrouiller le four, appuyez de nouveau sur les boutons (⏚/⇪) et (🕒) simultanément.



Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

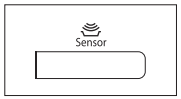
MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 17 10/8/2012 1:21:55 PM

UTILISATION DE LA FONCTION CUISSON PAR CAPTEUR

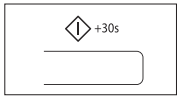
Les huit fonctions de cuisson par capteur comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés.
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Vous pouvez choisir la catégorie en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.
Placez le récipient au centre du plateau, puis fermez la porte.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Sensor Cook (Cuisson par capteur)** (Sensor). (Reportez-vous au tableau ci-contre.).



2. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s).



Résultat : la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :
1) le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Si la température intérieure est supérieure à 60 °C, l'écran affiche le message « hot » (chaud) et le ventilateur démarre (fonctionne pendant 3 minutes). Vous ne pourrez utiliser à nouveau le bouton **Sensor Cook (Cuisson par capteur)** (Sensor) qu'une fois le four suffisamment refroidi.

Si la porte reste ouverte ou que vous appuyez sur le bouton **Stop/Eco (Arrêt/Éco)** (/) durant l'opération, le message « E-15 » s'affiche. Si vous appuyez à nouveau sur le bouton **Stop/Eco (Arrêt/Éco)** (/), le message « E-15 » disparaîtra.

RÉGLAGE DE LA CUISSON PAR CAPTEUR

Le tableau suivant répertorie les 8 programmes de cuisson par capteur. Il indique également les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Lorsque vous débutez un programme, le temps de cuisson et la puissance sont calculés automatiquement. Le système par capteur permet de contrôler la cuisson.
Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos (min.)	Consignes
1	Boissons (café, lait, thé, eau à température ambiante)	150 à 250 g (1 tasse ou 1 mug)	1-2	Versez le liquide (à température ambiante) dans une tasse en céramique ou un mug. Faites réchauffer sans couvrir. Placez-la au centre du plateau. Laissez reposer dans le four. Remuez avant et après le temps de repos. Sortez la tasse avec précaution (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides).
2	Brocolis en morceaux	200 à 500 g	1-2	Lavez des légumes frais (ex. : brocolis) et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau (2 à 3 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Ce programme permet de faire cuire le brocoli, la courgette, l'aubergine, le potiron ou encore le poivron (coupés en morceaux).
3	Carottes en rondelles	200 à 500 g	1-2	Lavez des légumes frais (ex. : carottes) et coupez-les en tranches de taille équivalente. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau (2 à 3 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Ce programme permet de faire cuire des carottes, du chou-fleur ou du chou-rave (coupés en morceaux).

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 18 10/8/2012 1:21:56 PM

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos (min.)	Consignes
4	Pommes de terre au four	200 à 800 g	2-3	avez les pommes de terre (200g chacune). Badigeonnez-les d'huile d'olive et percez leur peau à l'aide d'une fourchette. Disposez-les en cercle sur la grille inférieure. Posez la grille sur le plateau tournant.
5	Pizza surgelée	300 à 500 g	-	Placez la pizza surgelée sur la grille inférieure.
6	Lasagnes surgelées	400 à 800 g	3-4	Placez les lasagnes surgelées dans un plat adapté au four et suffisamment grand. Posez le plat sur la grille inférieure.
7	Morceaux de poulet	200 à 700 g	2-3	Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet réfrigérés et ajoutez des épices. Placez-les sur la grille inférieure, côté peau vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.
8	Poulet rôti	1,0 à 1,2 kg	4-5	Badigeonnez le poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille inférieure Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.

Consignes pour la cuisson automatique par capteur

Le capteur automatique permet de cuire automatiquement les aliments en fonction de leur teneur en eau.

- Lors de la cuisson des aliments, différents types de gaz sont produits. Le capteur automatique calcule le temps et la puissance de cuisson adéquates en fonction des types de gaz produits par les aliments, vous évitant ainsi de procéder à ces réglages.
- Lorsque vous couvrez un récipient avec un couvercle ou un film plastique au cours de la cuisson par capteur, ce dernier calcule automatiquement les types de gaz produits une fois le récipient saturé de vapeur.
- Peu de temps avant la fin de la cuisson, le décompte du temps de cuisson restant démarre. Vous pouvez alors, au besoin, retourner ou mélanger les aliments pour une cuisson uniforme.
- Avant de lancer la cuisson automatique par capteur, parsemez les aliments d'herbes, d'épices ou d'une sauce à gratiner. Veuillez cependant noter que le sel ou le sucre laissent des traces de brûlé sur les aliments. Nous vous conseillons donc de n'ajouter ces ingrédients qu'une fois la cuisson terminée.
- La fonction Plus/Moins est utilisée pour augmenter ou réduire le temps de cuisson. Utilisez cette fonction pour obtenir le degré de cuisson qui vous convient. Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur.
- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle destiné au récipient utilisé. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affichera.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 19 10/8/2012 1:21:56 PM

Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur

- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle destiné au récipient utilisé. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affiche.

Important

- Évitez dans la mesure du possible de débrancher le four à micro-ondes une fois celui-ci installé. Le capteur à gaz a besoin de temps pour se stabiliser et fonctionner correctement.
- Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de cuisson automatique par capteur pour effectuer plusieurs cycles de cuisson continus.
- Installez le four dans un endroit bien ventilé pour garantir un refroidissement adéquat, une bonne circulation de l'air et un fonctionnement optimal du capteur.
- Pour éviter tout mauvais résultat, n'utilisez pas le capteur automatique lorsque la température ambiante est trop basse ou trop élevée.
- N'utilisez pas de détergent volatile pour nettoyer votre four. Le gaz produit suite à l'utilisation de ce type de produit pourrait entraver le bon fonctionnement du capteur.
- Ne placez pas le four à proximité d'appareils produisant un taux élevé d'humidité ou de gaz afin d'éviter tout dysfonctionnement du capteur automatique.
- Conservez toujours l'intérieur du four propre. Retirez les traces de projections à l'aide d'un chiffon humide.
  Ce four est destiné à un usage domestique uniquement.

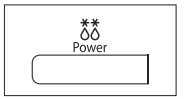
CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES

Votre pouvez programmer votre four à micro-ondes pour qu'il cuise les aliments en trois étapes (les fonctions Convection, Micro-ondes+Convection et Préchauffage rapide ne peuvent en revanche pas être utilisées lorsque ce mode est activé).
Exemple : vous souhaitez décongeler et faire cuire un aliment sans avoir à régler de nouveau le four après chaque étape. Vous pouvez ainsi faire décongeler et cuire un poulet de 1,8 kg en trois étapes :

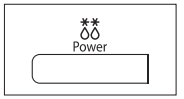
- Faire décongeler
- Cuisson micro-ondes pendant 30 minutes
- Gril pendant 15 minutes

La décongélation doit constituer la première étape. La cuisson combinée et le gril ne peuvent être utilisés qu'une fois durant les deux étapes restantes. Cependant, le micro-ondes peut être utilisé deux fois (avec deux niveaux de puissance différents).

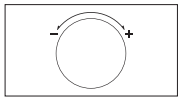
1. Appuyez sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)** (Power).



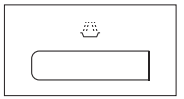
2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire décongeler en appuyant sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)** (Power).



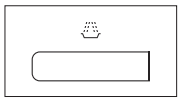
3. Réglez le poids en tournant le **bouton de réglage** autant de fois que nécessaire (1800 g dans cet exemple).



4. Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** ().

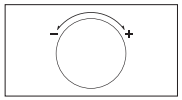


5. Réglez le niveau de puissance de la cuisson micro-ondes en appuyant sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** () pour sélectionner la **puissance** requise (450 W dans cet exemple).

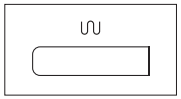


MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 20 10/8/2012 1:21:57 PM

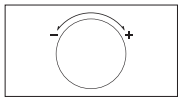
6. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**. (30 minutes dans cet exemple).



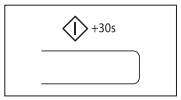
7. Appuyez sur le bouton **Gril** ( ).



8. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**. (15 minutes dans cet exemple).



9. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s).



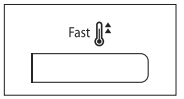
Résultat : La fonction Start/+30s (Départ/+30s) démarre :

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE DU FOUR

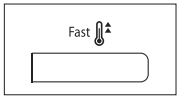
Pour la cuisson par convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant d'y placer les aliments. Lorsque le four atteint la température requise, celle-ci est maintenue pendant environ 10 minutes ; le four s'éteint ensuite automatiquement.
Vérifiez que la position de l'élément chauffant correspond au type de cuisson souhaité.

1. Appuyez sur le bouton **Fast Preheat (Préchauffage rapide)** (Fast).

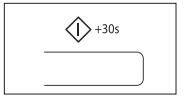


Résultat : les indications suivantes s'affichent :
220 °C (température)

2. Appuyez sur le bouton **Fast Preheat (Préchauffage rapide)** (Fast) une ou plusieurs fois pour régler la température.
(température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s).



Résultat : Le four est préchauffé à la température requise.

- Les durées d'affichage sont de 8 secondes pour le mode de cuisson sélectionné et de 2 secondes pour la température programmée.
  Ex. : en mode de préchauffage rapide à 200 °C

(affiché pendant 8 secondes)

(affiché pendant 2 secondes)

- Une fois la température préréglée obtenue, le signal sonore retentit 6 fois et la température est maintenue pendant 10 minutes.
- Une fois les 10 minutes écoulées, le signal sonore retentit 4 fois et le four s'éteint.

Une fois la température préréglée atteinte, le signal sonore retentit 6 fois et la température préréglée est maintenue pendant 10 minutes.

Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Fast Preheat (Préchauffage rapide)** (Fast).

FRANÇAIS

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 21 10/8/2012 1:21:57 PM

CUISSON PAR CONVECTION

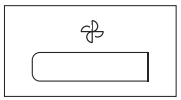
Le mode Cuisson par convection vous permet de faire cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode Micro-ondes n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40 °C et 220 °C sur huit niveaux présélectionnés. Le temps de cuisson maximal est de 90 minutes.

Si vous souhaitez faire préchauffer rapidement le four, reportez-vous à la page 21.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille inférieure.

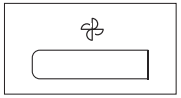
Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que le plateau tournant est en place. Ouvrez la porte, placez le récipient sur la grille inférieure et réglez le plateau.

1. Appuyez sur le bouton **Convection** (⌘).

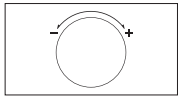


Résultat : les indications suivantes s'affichent :
⌘(mode Convection)
220 °C (température)

2. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Convection** (⌘) pour régler la température. (température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s).

Résultat : la cuisson démarre.

- Les durées d'affichage sont de 8 secondes pour le mode de cuisson prédéfini et de 2 secondes pour la température prédéfinie. Ex. : 30 minutes de temps de cuisson à 200 °C

(affiché pendant 8 secondes)

(affiché pendant 2 secondes)

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

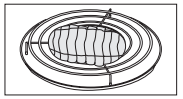
Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Fast Preheat (Préchauffage rapide)** (Fast).

Soyez vigilants, l'élément chauffant de gril fonctionne de façon intermittente lorsque le mode de convection est en cours d'utilisation.

CHOIX DES ACCESSOIRES

La cuisson par convection traditionnelle ne requiert pas d'ustensiles particuliers. Vous devez néanmoins faire uniquement appel à des ustensiles que vous utiliseriez dans un four normal.

Les plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes ne sont généralement pas conçus pour la cuisson par convection ; n'utilisez pas de récipients en plastique, de plats de service, de gobelets en papier, de serviettes, etc.



Si vous souhaitez sélectionner un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril ou convection), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel.

Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en page 25.

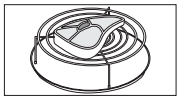
MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 22 10/8/2012 1:21:58 PM

FAIRE GRILLER

Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez la grille supérieure.

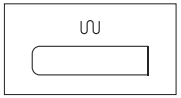
1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.



2. Appuyez sur le bouton **Gril** (ᔓ).

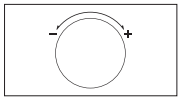
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
ᔓ (mode gril)

- La température du gril n'est pas réglable.



3. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité en tournant le **bouton de réglage**.

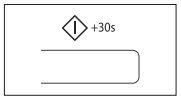
- Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s).

Résultat : la cuisson démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

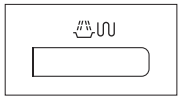
Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme. Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler. Pour une cuisson et des grillades optimales, utilisez la grille supérieure.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau tournant. Refermez la porte.

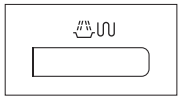
1. Appuyez sur le bouton **Microwave+Grill (Micro-ondes+Gril)** (ᔓ).

Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
ᔓ (mode combiné micro-ondes et gril)
600 W (puissance de sortie)



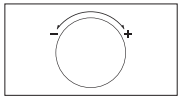
2. Sélectionnez le niveau de puissance approprié à l'aide du bouton **Microwave+Grill (Micro-ondes+Gril)** (ᔓ) jusqu'à ce que la puissance de sortie correspondante soit affichée (300, 600 W).

- La température du gril n'est pas réglable.



3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.

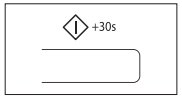
- Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s).

Résultat :

- La cuisson combinée démarre.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 23 10/8/2012 1:21:58 PM

COMBINAISON MICRO-ONDES ET CONVECTION

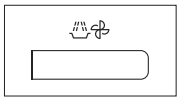
La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et la fonction de convection. Aucun préchauffage n'est requis puisque l'énergie des micro-ondes est disponible immédiatement.
De nombreux aliments peuvent être cuits en mode combiné, en particulier :

- Les viandes rôties et les volailles ;
- Les tartes et les gâteaux ;
- Les plats à base d'œufs et de fromage.

Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme. Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler. La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille inférieure.

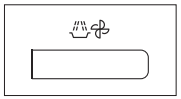
Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau ou sur la grille inférieure qui doit ensuite être placée sur celui-ci. Refermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes+Convection** ( ).



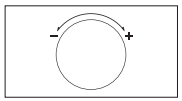
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
( ) (mode combiné Micro-ondes et Convection)
220 °C (température : permet de passer au mode de température suivant en 2 secondes)

2. Sélectionnez la température à l'aide du bouton **Micro-ondes+Convection** ( ).
(température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

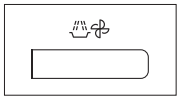


3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.

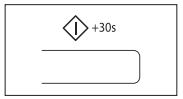
- Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



4. Réglez le niveau de puissance approprié à l'aide du bouton **Micro-ondes+Convection** ( ) jusqu'à ce que la puissance de sortie correspondante soit affichée (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** ( ).



Résultat :

- La cuisson combinée démarre.
- Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson aux micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson.
- Les durées d'affichage sont de 8 secondes pour le mode de cuisson prédéfini et de 2 secondes pour la température prédéfinie.
  Ex. : 30 minutes de temps de cuisson à 200 °C

(affiché pendant 8 secondes)

(affiché pendant 2 secondes)

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Fast Preheat (Préchauffage rapide)** ( ).

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 24 10/8/2012 1:21:59 PM

GUIDE DES RÉCIPIENTS

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »). Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ **: recommandé**

✓✗ **: à utiliser avec précaution**

✗ **: risqué**

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 25 10/8/2012 1:21:59 PM

GUIDE DE CUISSON

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert

Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos

Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Épinards	150 g	600 W	5-6	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 26 10/8/2012 1:21:59 PM

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre. Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g	900 W	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250 g	900 W	17-18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	900 W	10-11	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g, sauf si une autre quantité est recommandée - reportez-vous au tableau. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Brocolis	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250 g	6-6½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	4½-5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 27 10/8/2012 1:21:59 PM

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Aubergines	250 g	3½-4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250 g	4-4½	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5-5½	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	4½-5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250 g	5½-6	3	Coupez le chou-rave en petits dés.

FAIRE RÉCHAUFFER

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments seul d'un coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements.
Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer). Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.
Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 28 10/8/2012 1:21:59 PM

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

ALIMENTS POUR BÉBÉ :

Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40°C.

LAIT POUR BÉBÉ :

Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne chauffez jamais un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : env. 37 °C

REMARQUE :

Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure.

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Heure	Temps de repos (min.)	Consignes
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 1 min. à 1 min. et 10 s	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez le récipient au centre du plateau. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 29 10/8/2012 1:21:59 PM

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Versez la boisson dans les tasses et faites réchauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.
Soupe (réfrigérée)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	3½-4½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4-5	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plat préparé (réfrigérés)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.
Fondue savoyarde prête à servir (réfrigérée)	400 g	600 W	6-7	1-2	Mettez la fondue savoyarde prête à servir dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate et couvrez. Remuez de temps en temps pendant et après le réchauffage. Remuez bien avant de servir.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 30 10/8/2012 1:21:59 PM

FAIRE DÉCONGELER

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas. Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.

Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Conseil : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence pendant vos opérations de congélation et de décongélation des aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20°C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Viande				
Bœuf haché	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Escalopes de porc	250 g	7-8		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	14-15	15-60	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	1200 g	32-34		
Poisson				
Filets de poisson	200 g	6-7	10-25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poisson entier	400 g	11-13		
Fruits				
Baies	300 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (env. 50 g)	2 parts 4 parts	1-1½ 2½-3	5-20	Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Tartine/ Sandwich	250 g	4-4½		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	7-9		

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 31 10/8/2012 1:21:59 PM

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Ils fonctionnent lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 4 minutes permet de faire dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril : Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril : Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante :
Lorsque seul le mode gril est utilisé, rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle :
600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Ustensiles pour la cuisson en mode Micro-ondes+Gril : Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes+Gril : Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Remarque importante : Chaque fois que le mode combiné (Micro-ondes+Gril) est utilisé, les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indication contraire. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant.
Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Préchauffez le gril (fonction Gril) pendant 2 à 3 minutes.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.
Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min.)	Temps pour le 2ème côté (en min.)	Consignes
Tartines grillées	4 parts (25 g/ tartine)	gril seul	2-3	1-2	Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure.
Tomates grillées	400 g (2 parts)	300 W + Gril	5-6	-	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Placez-les sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine tomate-fromage	4 parts (300 g)	300 W + Gril	4-5	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	4 parts (500 g)	300 W + Gril	5-6	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	500 g	600 W + Gril	7-8	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 32 10/8/2012 1:21:59 PM

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min.)	Temps pour le 2ème côté (en min.)	Consignes
Gratin de pommes de terre/ légumes (réfrigéré)	450 g	450 W + Gril	9-11	-	Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Pommes au four	2 pommes (environ 400 g)	300 W + Gril	7-8	-	Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Placez le plat directement sur la grille inférieure.
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	300 W + Gril	8-10	6-8	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Biftecks (à point)	400 g (2 parts)	gril seul	10-14	8-12	Badigeonnez les biftecks d'huile. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W + Gril	5-7	5½-6½	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.

CONVECTION

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à air chaud.
L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi du fond afin de permettre à l'air chaud de circuler.

Ustensiles pour la cuisson par convection : tous les ustensiles conventionnels allant au four, moules et plaques à pâtisserie - tout ce que vous utiliseriez normalement dans un four à convection traditionnel - peuvent être utilisés.

Aliments convenant à la cuisson par convection : tous les biscuits, les petits pains et les gâteaux peuvent être cuits de cette manière ainsi que les gâteaux aux fruits, la pâte à choux et les soufflés.

MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce mode associe l'énergie des micro-ondes à l'air chaud, ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante.
La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à chaleur tournante munis d'un ventilateur sur la paroi du fond.

Ustensiles pour la cuisson en mode Micro-ondes+Convection : doivent laisser passer les micro-ondes, doivent être adaptés à la cuisson au four traditionnel (ex. : ustensiles en verre, terre cuite ou porcelaine sans ornements métalliques et décrits dans la cuisson micro-ondes + gril).

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes+Convection : viandes, volailles ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés, scones et pains.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 33 10/8/2012 1:21:59 PM

Guide de cuisson par convection pour les aliments frais et surgelés

Faites préchauffer le four à convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage automatique. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection.
Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min.)	Temps pour le 2ème côté (en min.)	Consignes
PIZZA					
Pizza surgelée (déjà cuite)	300-400 g	450 W + 220 °C	13-15	-	Placez la pizza sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
PÂTES					
Lasagnes surgelées	400 g	450 W + 220 °C	22-25	-	Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez le gratin de pâtes encore surgelé sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
VIANDE					
Rôti de bœuf/Rôti d'agneau (à point)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Après la cuisson, recouvrez-la de papier d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.
Poulet rôti	1000-1100 g	450 W + 220 °C	17-22	13-17	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min.)	Temps pour le 2ème côté (en min.)	Consignes
PAIN					
Petits pains frais	6 morceaux (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Disposez les petits pains en cercle sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pain à l'ail (réfrigéré, précuit)	200 g (1 morceau)	180 W + 220 °C	8-10	-	Posez la baguette réfrigérée sur du papier sulfurisé, puis placez le tout sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
GÂTEAU					
Tarte aux pommes (pâte fraîche)	500 g	180 °C uniquement	38-43	-	Versez la pâte fraîche dans un petit moule rectangulaire en métal à revêtement noir de 25 cm. Placez le moule sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.
Mini muffins (pâte fraîche)	12 x 30 g (350-400 g)	220 °C uniquement	17-23	-	Répartissez uniformément la pâte fraîche dans des moules à muffins en papier. Placez les plats sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
Cookies (pâte fraîche)	200-250 g	200 °C uniquement	15-20	-	Placez les croissants surgelés sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure.
Gâteau surgelé	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Placez le gâteau surgelé directement sur la grille inférieure. Une fois la décongélation et le préchauffage terminés, laissez reposer pendant 15 à 20 minutes.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 34 10/8/2012 1:22:00 PM

FAIRE FONDRE DU BEURRE
Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT
Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ
Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE
Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex. Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)
Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE
Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

FAIRE UN PUDDING
Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES
Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage. Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.
N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes est habilité à effectuer ces réparations.

Ne retirez JAMAIS l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique, ou si vous doutez de son état :

- Débranchez-le de l'alimentation ;
- Appelez le service après-vente le plus proche.

Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.

- **Pourquoi ?** La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 35 10/8/2012 1:22:00 PM

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	MC285TATC**
Alimentation	CA 230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie	
Puissance maximale	2700 W
Micro-ondes	1400 W
Gril (élément chauffant)	1250 W
Convection (élément chauffant)	1850 W maxi.
Puissance de sortie	100 W / 900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (L x P x H)	
Extérieures	517 x 467 x 310 mm
Intérieures	358 x 327 x 231,5 mm
Capacité	28 L
Poids	
Net	18,0 kg env.

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	09 85635050	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code N° : DE68-04126B

MC285TATCSQ_XEN_DE68-0_FR.indd 36 10/8/2012 1:22:00 PM